JENNIFER MACKENZIE

— DES —
CONSERVES MAISON

PLUS DE 200 délices pour égayer les saisons



— DES —
CONSERVES MAISON

Guy Saint-Jean Éditeur
3440, boul. Industriel
Laval (Québec) Canada H7L 4R9
450 663-1777
info@saint-jeanediteur.com
www.saint-jeanediteur.com

....

Données de catalogage avant publication disponibles à Bibliothèque et Archives nationales du Québec et à Bibliothèque et Archives Canada

....

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada (FLC) ainsi que celle de la SODEC pour nos activités d'édition.



SODEC Québec

Gouvernement du Québec — Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres — Gestion SODEC

Publié initialement en anglais en 2009 sous le titre *The Complete Book of Pickling* par Robert Rose Inc., 120 Eglinton Avenue East, bureau 800, Toronto (Ontario) Canada M4P 1E2

Traduction et révision : Linda Nantel
Correction : Audrey Faille
Photographies : Michel Paquet
Stylisme culinaire et accessoires : Sonia Lizotte
Conception graphique de l'intérieur et de la page couverture : Rodéo atelier créatif

Dépôt légal — Bibliothèque et Archives nationales du Québec, Bibliothèque et Archives Canada, 2016

ISBN : 978-2-89758-129-9
ISBN PDF : 978-2-89758-146-6

Imprimé et relié au Canada
1re impression, mai 2016



Guy Saint-Jean Éditeur est membre de l'Association nationale des éditeurs de livres (ANEL).

MISE EN GARDE

Les recettes de ce livre ont été testées et goûtées avec soin dans les cuisines de l'auteure. Pour autant que nous sachions, elles ne présentent aucun danger pour l'ensemble de la population dans le cadre d'un régime alimentaire normal. Toutefois, si vous souffrez d'allergies alimentaires ou autres, si vous avez des besoins diététiques ou des problèmes de santé particuliers, il est important de lire le contenu de chacune des recettes afin de déterminer si elles vous conviennent ou non. Toutes les recettes de cet ouvrage seront utilisées au risque du consommateur.

Nous ne pouvons être tenus responsables de tout inconvénient, perte ou dommage qui pourrait survenir lors de la préparation ou de la consommation de l'une ou l'autre de ces recettes. Si vous avez des besoins spécifiques, des allergies, des problèmes de santé, ou si vous avez le moindre doute, veuillez communiquer avec votre médecin avant de consommer ces recettes.

JENNIFER MACKENZIE

— DES — CONSERVES MAISON







INTRODUCTION

Nous vivons à l'ère des supermarchés qui nous donnent accès à tous les aliments dont nous avons envie, et ce, douze mois par année. La mise en conserve était toutefois le seul moyen dont nos ancêtres disposaient pour préserver les récoltes et fournir fruits et légumes à leur famille pendant l'hiver. La technologie, le transport et la réfrigération ont radicalement transformé le monde de l'agriculture moderne. Même si la conservation des aliments n'est plus indispensable à notre survie, nous continuons d'éprouver une grande satisfaction à transformer les produits fraîchement cueillis en superbes marinades, chutneys, salsas, sauces et relishs.

J'ai la chance d'avoir une mère qui m'a transmis généreusement ses connaissances en matière de mise en conserve domestique. Je me souviens que lorsque, j'étais enfant, nous nous approvisionnions en concombres dans les kiosques fermiers dans le but de faire des dizaines de pots de cornichons qui allaient accompagner nos sandwichs au fromage fondu tout au long de l'année. Nous prenions le temps de bien faire les choses en coupant, en salant et en marinant les concombres frais avec soin.

En fin de saison, nous achetions des paniers de poivrons et de tomates pour concocter la fameuse recette de sauce chili que nous nous transmettons fièrement de génération en génération. Certaines années, nous profitions aussi de l'abondance des betteraves au marché. Un jour, nous avons acheté tout un boisseau de pêches du Niagara divinement parfumées que nous nous sommes empressées de mariner pour ensuite les partager avec nos proches. Lorsque la salsa est devenue à la mode, nous avons expérimenté plusieurs recettes pour ne rien gaspiller des tomates et des piments d'automne. Chaque fois que je mange une sauce tomate ou une salsa du commerce, je me dis que celles que je prépare moi-même sont vraiment meilleures.

J'aime acheter des ingrédients de culture locale pendant la saison des récoltes. J'encourage ainsi les agriculteurs de ma région en transformant leurs produits en délicieuses conserves que je peux partager avec ma famille et mes amis en toutes saisons. La mise en conserve domestique permet de réduire notre empreinte écologique et d'utiliser à bon escient les légumes de notre potager et les fruits de notre région. De plus, nous savons exactement ce que nous mettons dans notre assiette. Les aliments achetés au moment de la récolte permettent de faire de grandes économies comparativement à ceux qui sont importés. Une chose est sûre, les conserves et marinades maison coûtent beaucoup moins cher que celles du commerce.

La mise en conserve peut sembler très exigeante. J'avoue qu'il m'arrive parfois de me demander dans quelle aventure je me suis engagée une fois encore, mais dès que j'ouvre un bocal de marinades, de chutney ou de sauce chili maison, je réalise que tous mes efforts en valaient la peine. Quelle belle façon de capturer la fraîcheur et le bon goût des aliments frais !

J'espère que les recettes de ce livre feront de vous un nouvel adepte de la mise en conserve domestique. Je suis convaincue que votre famille et vos amis seront enchantés par les fruits (et les légumes) de votre labeur.

Bon appétit !

LES SECRETS DE LA **MISE EN CONSERVE**

Dans ce livre, nous utilisons uniquement le traitement à l'eau bouillante, car la mise en conserve sous pression exige une technique et un équipement différents.

Avant de commencer, il est important de bien comprendre tout le processus. Les aliments exposés à l'oxygène se dégradent naturellement. Qui n'a jamais vu une banane restée trop longtemps dans un plateau de fruits ? Cette détérioration est provoquée par l'activité des enzymes et des microorganismes des végétaux. Les bactéries, la levure et la moisissure sont des microorganismes qui se nourrissent des aliments en présence d'oxygène, et ce, particulièrement en l'absence d'acide (une banane renferme peu d'acide et pourrit beaucoup plus rapidement qu'un citron très acidulé gardé dans les mêmes conditions). Pour conserver les aliments, on doit créer un environnement inhospitalier pour ces microorganismes et détruire les enzymes pouvant causer la détérioration de nos précieuses denrées.

La mise en conserve domestique qui utilise le traitement à l'eau bouillante est conçue exclusivement pour les aliments très acides dont le pH est de 4,6 ou moins. Un pH de 7 – comme celui de l'eau chimiquement pure – est neutre, c'est-à-dire ni acide ni alcalin. Les marinades, chutneys, salsas, relishs, sauces et autres condiments peuvent être préparés avec des aliments ayant un degré d'acidité peu élevé (par exemple, le pH du concombre est de 5 environ) à condition d'y ajouter suffisamment d'ingrédients acides pour diminuer le pH à 4,6 ou moins.

La première règle de la mise en conserve domestique est de veiller à ce que les aliments soient suffisamment acides pour résister à la prolifération et à l'activité des microorganismes. Pour ce faire, on doit ajouter des quantités précises de vinaigre et/ou de jus d'agrumes aux recettes. On chauffe ensuite les aliments de façon adéquate et on retire l'oxygène des bocaux. On chauffe les aliments que l'on veut conserver, ou encore la saumure ou le liquide ajouté, puis on les met dans des bocaux chauds. Une fois remplis, on dépose ceux-ci dans une marmite d'eau bouillante afin que la température du contenu devienne suffisamment élevée le temps nécessaire à la désactivation des enzymes et à la destruction les microorganismes, ce qui permettra une bonne durée de conservation. Ce procédé permet également de retirer l'oxygène des bocaux et, grâce aux couvercles conçus spécialement à cette fin, de les sceller hermétiquement. Cette fermeture parfaitement étanche empêche l'air et les microorganismes de pénétrer dans les pots. Les aliments seront ainsi conservés de façon adéquate et pourront résister à la dégradation.

La bactérie *Clostridium botulinum* mérite une attention particulière au moment de la mise en conserve. Les spores de cette bactérie peuvent provenir du sol et de la poussière qui adhèrent aux aliments crus, et il est parfois difficile de les éliminer parfaitement par un simple rinçage. Ces spores produisent une toxine pouvant causer le botulisme, une intoxication grave, souvent mortelle. Il faut savoir que ces spores sont anaérobies, c'est-à-dire qu'elles se développent en l'absence d'oxygène. En retirant l'oxygène des bocaux, nous créons donc un environnement favorable à leur croissance, mais l'acide et la chaleur ont heureusement le pouvoir de les détruire.

Pour vous assurer que vos conserves sont préparées selon les règles de la sécurité alimentaire, il est très important de lire les recettes attentivement et d'utiliser les quantités d'ingrédients qui sont indiquées. Il est aussi obligatoire de laisser les bocaux dans la marmite d'eau bouillante en respectant rigoureusement le temps indiqué.

LA MISE EN CONSERVE **ÉTAPE PAR ÉTAPE**

La confection des conserves n'est pas difficile. Pour que vos ingrédients et votre équipement soient prêts au bon moment, respectez rigoureusement les étapes suivantes.

01. ***Lisez la recette :*** Avant d'acheter les ingrédients, lisez la recette de A à Z. Assurez-vous d'avoir le temps, l'équipement et les ingrédients nécessaires pour ne pas être freiné pendant la préparation. Juste avant de commencer à cuisiner, relisez-la entièrement. Nous avons pris soin d'indiquer au-dessus du titre si elle exige plus d'une journée de préparation.

Point clé : Planifiez toutes les étapes avec soin.

02. ***Préparez la marmite pour le traitement à l'eau bouillante :*** Remplissez-la d'eau en vous assurant que les bocaux seront recouverts d'au moins 2,5 cm (1 po) de liquide une fois submergés. Il est préférable de mettre plus d'eau que pas assez puisqu'il sera facile d'en enlever si la marmite est trop pleine. Si l'eau ne recouvre pas les pots et que vous devez en rajouter, tout le processus sera ralenti. Couvrez la marmite et, à feu moyen-vif, portez l'eau presque à ébullition. Cela prendra de 30 à 60 minutes selon la cuisinière et la marmite utilisées. Lorsque l'eau bout presque, baissez le feu pour qu'elle continue de mijoter doucement jusqu'à ce que vous soyez prêt à remplir la marmite avec les bocaux. N'enlevez pas le couvercle afin de réduire l'évaporation de l'eau.

Si votre eau est dure (calcaire) ou si vous utilisez un adoucisseur d'eau, les minéraux contenus dans le liquide pourraient se déposer sur les bocaux pendant le traitement à l'eau bouillante. Pour empêcher cela, froissez un morceau de papier d'aluminium et mettez-le dans la marmite afin que les minéraux y adhèrent plutôt que de se coller sur les pots.

Point clé : Assurez-vous que la marmite est prête afin que les bocaux remplis n'aient pas le temps de refroidir avant le traitement à l'eau bouillante.

03. ***Préparez les bocaux :*** Lavez minutieusement les bocaux à l'eau chaude savonneuse et rincez-les bien. Sinon, mettez-les au lave-vaisselle en programmant le cycle complet (si vous utilisez le lave-vaisselle, faites cette étape avant de préparer la marmite d'eau bouillante). N'essuyez pas les bocaux avec un linge. Préparez un ou deux bocaux de plus (il est utile de prévoir un bocal plus petit que les autres) au cas où le rendement de la recette soit plus grand que ce qui est indiqué. Les bocaux qui seront soumis à un traitement à l'eau bouillante de 10 minutes ou plus n'ont pas besoin d'être stérilisés avant le remplissage. Vérifiez tous les bocaux et éliminez ceux qui sont le moindrement fissurés, ébréchés ou endommagés, car ils pourraient casser pendant le remplissage ou le traitement à l'eau bouillante.

Les bocaux doivent être chauds au moment du remplissage. Pour les réchauffer légèrement, passez-les sous l'eau chaude du robinet. Mettez-les ensuite dans une marmite d'eau chaude en veillant à ce qu'ils se remplissent d'eau complètement. Gardez la marmite à feu doux ; l'eau ne doit pas bouillir, mais de la vapeur doit s'en échapper. Si votre marmite est munie d'une grille avec poignées rabattables, rangez-y les bocaux remplis d'eau chaude et laissez l'eau mijoter doucement pour les garder au chaud. Encore une fois, il ne faut pas laisser bouillir l'eau. Si les bocaux sont dans le lave-vaisselle, programmez-le afin que les bocaux chauds soient prêts en même temps que les aliments qui seront mis en conserve. Ne chauffez jamais les bocaux au four, car la chaleur sèche peut endommager le verre.

Point clé : Assurez-vous que les bocaux sont intacts, propres et chauds.

04. ***Préparez les couvercles:*** Lavez et rincez le nombre de disques de scellage et de bagues de métal dont vous avez besoin (ajoutez-en un ou deux autres juste au cas). Dans une petite casserole, versez environ 5 cm (2 po) d'eau. Ajoutez les disques de scellage et les bagues de métal et portez à faible ébullition à feu moyen. Ne laissez pas bouillir. Lorsque l'eau commence à mijoter, retirez la casserole du feu et couvrez-la pour garder les disques au chaud. Si l'eau refroidit, le joint d'étanchéité durcira et les bocaux ne pourront pas être scellés hermétiquement. Ne préparez pas les couvercles plus de 20 minutes avant de remplir les bocaux.

Point clé: Préparez les couvercles juste avant de remplir les bocaux.

05. ***Préparez les ingrédients:*** Suivez minutieusement la recette et mesurez ou pesez chacun des ingrédients avec soin. Pour en apprendre davantage sur le sujet, lisez Ingrédients et préparation (page 15) et Poids et mesures (page 20).

Point clé: Suivez la recette à la lettre. Ne faites pas de substitutions d'ingrédients, sauf si la recette mentionne qu'il est permis de le faire.

06. ***Faites cuire/chauffer les ingrédients et/ou le liquide:*** Une fois que vous commencez à cuire ou à chauffer les aliments, vous devez faire entièrement la recette. Ne les laissez jamais refroidir ou reposer à température ambiante avant de remplir les bocaux et de procéder au traitement à l'eau bouillante. Si le temps de cuisson est de 30 minutes ou plus, vous pouvez préparer les bocaux et les couvercles pendant ce temps. S'il dure 1 heure ou plus, vous pouvez préparer la marmite d'eau bouillante pendant la cuisson des aliments.

Point clé: Suivez la méthode indiquée dans la recette.

07. ***Remplissez les bocaux:*** Agissez rapidement. À l'aide d'une pince à bocaux et/ou vos mains recouvertes de gants en silicone (le plus utile est de tenir la pince d'une main et d'avoir l'autre main gantée pour saisir et déplacer le bocal), retirez les bocaux de l'eau chaude, de la marmite ou du lave-vaisselle et égouttez-les avec soin sans les essuyer avec un linge. (Procédez un bocal à la fois si cela est indiqué dans la recette.)

Si vous faites une mise en conserve à froid, mettez les aliments dans les bocaux chauds tel qu'indiqué. Placez l'entonnoir dans le goulot et remplissez le bocal de liquide ou de saumure en respectant le vide indiqué dans la recette (il s'agit de la partie vide qui reste entre le contenu et le couvercle du bocal). Il est important de mesurer l'espace vide avec précision afin que les aliments aient suffisamment de place pour prendre de l'expansion pendant le traitement à l'eau bouillante et pour créer un sceau hermétique adéquat pendant le refroidissement. Soulevez légèrement l'entonnoir au moment de remplir la partie supérieure du bocal afin d'éviter tout débordement sur les côtés et de bien évaluer la hauteur du contenu.

Insérez délicatement une spatule étroite non métallique entre les aliments et la paroi du bocal en allant jusqu'au fond. Pressez doucement au centre du bocal pour éliminer toutes les bulles d'air emprisonnées dans les aliments. Répétez cette opération trois ou quatre fois. C'est particulièrement important pour les aliments mis en conserve à froid, car une plus grande quantité d'air se loge entre les morceaux d'aliments. Mesurez le vide à l'aide d'une règle ou d'une spatule crantée (voir page 14) et ajoutez plus de liquide chaud ou d'aliments au besoin afin d'ajuster l'espace résiduel entre le contenu et le couvercle. Si nécessaire, utilisez une petite cuillère pour retirer le surplus de liquide. Ne touchez jamais l'intérieur des bocaux avec un ustensile métallique, car cela pourrait les endommager.

Point clé: Procédez rapidement au remplissage afin que les aliments et les bocaux n'aient pas le temps de refroidir.

08. ***Mettez les couvercles:*** Trempez un papier essuie-tout dans de l'eau chaude propre et essuyez le bord et les côtés des bocaux pour enlever tout résidu d'aliments. Si une partie du papier est souillée, ne l'appliquez pas ailleurs. À l'aide d'une baguette aimantée ou d'une pince

recouverte de silicone, retirez les disques de scellage de l'eau chaude et placez-les sur les bocaux. Mettez ensuite les bagues par-dessus et vissez fermement jusqu'au point de résistance, sans forcer. Resserrez ensuite du bout des doigts. Si vous serrez trop fort, l'air ne pourra pas s'échapper du bocal et le couvercle pourrait mal le sceller. À l'aide de la pince à bocaux ou en serrant le goulot d'une main, placez le bocal sur la grille de la marmite (ne tenez jamais les bocaux par le couvercle!). Faites de même pour tous les autres bocaux.

Point clé: Pour créer un sceau hermétique, essuyez le bord des bocaux avec soin.

09. ***Procédez au traitement à l'eau bouillante:*** S'il y a lieu, lorsque tous les bocaux sont remplis et rangés dans la marmite, utilisez les poignées pour descendre la grille jusqu'au fond. Les bocaux ne doivent pas se toucher ni être en contact avec la paroi de la marmite. Ils doivent être recouverts d'au moins 2,5 cm (1 po) d'eau. Si ce n'est pas le cas, versez de l'eau bouillante entre les bocaux, mais jamais dessus. Si l'eau est trop profonde et qu'il n'y a pas au moins 5 cm (2 po) entre le niveau du liquide et le bord de la marmite, utilisez une casserole munie d'une poignée pour retirer un peu d'eau en prenant soin de ne pas toucher aux bocaux et en veillant à ce qu'ils soient suffisamment recouverts de liquide.

Placez le couvercle sur la marmite et portez l'eau à vive ébullition à feu vif. Réglez la minuterie dès que l'eau bout. Laissez bouillir en baissant un peu le feu s'il y a débordement en vous assurant toutefois de maintenir une vive ébullition pendant toute la durée du temps indiqué dans la recette. Ajustez le temps si votre maison est à une altitude supérieure à 305 mètres (1000 pieds); voir page 259. Lorsque le traitement est terminé, fermez le feu, retirez le couvercle de la marmite et laissez-y reposer les bocaux 5 minutes. Cela permettra à la pression de se stabiliser dans les bocaux et de réduire le risque que du liquide s'en échappe.

Point clé: Assurez-vous de maintenir l'eau à vive ébullition pendant toute la durée du traitement.

10. ***Laissez refroidir les bocaux:*** Si possible, soulevez la grille jusqu'au bord de la marmite. À l'aide de la pince à bocaux ou avec votre main couverte d'un gant en silicone, saisissez les bocaux un à un par le goulot (et non par le couvercle), sans les pencher, et déposez-les sur un plan de travail résistant à la chaleur sur lequel vous aurez étendu un linge propre. Une planche à découper en bois ou une grille de refroidissement métallique stable fera l'affaire. Laissez les bocaux refroidir à température ambiante pendant 24 heures sans les déplacer. N'essuyez pas les couvercles et n'y touchez pas, car cela pourrait affecter le sceau hermétique. Pendant cette période de refroidissement, le joint d'étanchéité des disques de scellage refroidira et durcira en créant un sceau hermétique autour du bord des bocaux. Vous entendrez un «pop» au moment de la formation de ce sceau, ce qui est bon signe.

Vingt-quatre heures plus tard, retirez les bagues métalliques et vérifiez si tous les bocaux sont bien scellés. Si c'est le cas, les disques de scellage seront légèrement concaves. Pour vous en assurer, pressez au centre du disque avec un doigt. Vous ne devez sentir aucun mouvement dans le couvercle. S'il est mal scellé, il s'incurvera vers le bas lorsque vous appuierez dessus et il reprendra sa forme initiale lorsque vous enlèverez votre doigt.

Tous les bocaux mal scellés doivent être réfrigérés immédiatement et consommés au cours des 2 ou 3 jours suivants. Vous pouvez aussi soumettre les bocaux mal scellés à un nouveau traitement à l'eau bouillante en agissant rapidement au cours des 24 prochaines heures. Vérifiez si le bocal a une imperfection et transvidez le contenu dans un autre pot stérilisé au besoin. Utilisez un nouveau disque de scellage et réchauffez le contenu. Il faut savoir que ce procédé détériore souvent la qualité des aliments. Si un seul bocal est mal scellé, il est préférable de consommer son contenu rapidement au lieu de se donner toute cette peine.

Point clé: Assurez-vous que les bocaux refroidis sont scellés hermétiquement.

11. ***Rangez les bocaux:*** Rincez et essuyez les bocaux et les couvercles, puis laissez-les sécher à l'air ambiant. Ne remettez pas les bagues métalliques en place, car il est préférable de ranger les bocaux sans elles. Étiquetez les pots en indiquant le contenu et la date de préparation. Gardez-les dans un lieu frais, sec et sombre. Les conserves se gardent pendant 1 an (à moins d'indication contraire dans la recette). Ne les placez pas près de la conduite d'eau chaude, dans un endroit où la température fluctue ou risque de tomber sous zéro, dans un lieu très humide ni directement au soleil.

    Point clé: La température et l'humidité peuvent affecter la qualité des conserves mal rangées.

12. ***Utilisez les conserves:*** Rincez et essuyez les bocaux et les couvercles avant de les ouvrir. Si vous avez suivi les différentes étapes à la lettre, les risques de gaspillage sont peu élevés. Toutefois, il est recommandé de bien vérifier les bocaux avant de les ouvrir. Le couvercle doit toujours être bien scellé, sinon il faut jeter les aliments. Si le couvercle est bombé, s'il y a présence de bulles dans les aliments ou si leur couleur est inhabituelle, ne les consommez pas. Tout contenu suspect doit être mis à la poubelle.

    Pour ouvrir un bocal, placez le plat de la lame d'un couteau horizontalement entre le côté le plus étroit du bocal et le disque de scellage en exerçant une pression légère sur ce dernier pour le soulever. Vous entendrez un «pop» distinctif indiquant que la stérilisation a bien fonctionné. Vous pouvez aussi utiliser le bout arrondi d'un petit décapsuleur pour soulever le couvercle. Vérifiez l'intérieur du couvercle et du bocal ainsi que le dessus des aliments pour déceler le moindre signe de moisissure. Sentez-les pour être certain qu'il n'y a aucune odeur désagréable. Si désiré, remplacez le couvercle métallique par un couvercle de rangement en plastique et réfrigérez le bocal. Toutes les conserves doivent être consommées au cours du mois suivant l'ouverture du bocal.

    Point clé: Savourez le fruit de votre travail!

Autres mesures de précaution

- Faites uniquement des recettes récentes qui ont été testées et qui expliquent comment faire le traitement à l'eau bouillante. Les anciennes recettes ne sont pas toujours sûres et contiennent parfois des ingrédients qui ne sont plus recommandés de nos jours pour la mise en conserve domestique.
- N'utilisez jamais de produits d'origine animale ni d'huiles dans les conserves traitées à l'eau bouillante. Il serait risqué de consommer ces aliments gardés à température ambiante.
- N'employez que des produits de grande qualité. Les ingrédients qui commencent à moisir, à pourrir ou à se détériorer peuvent ruiner toute votre production de conserves.
- Tous les ustensiles doivent être propres et secs avant de préparer les ingrédients destinés à la mise en conserve. Il faut évidemment se laver les mains avec soin!
- Ne prenez jamais des bocaux et des couvercles qui ne sont pas conçus expressément pour la mise en conserve. Ne réutilisez pas les pots des produits du commerce (confitures, marinades, etc.), sauf s'il s'agit de bocaux Mason munis d'un couvercle deux pièces.
- En cas de doute, jetez le contenu d'un bocal! Ne prenez aucun risque si vous n'êtes pas certain que le sceau hermétique est intact ou si vous ignorez depuis combien de temps un pot traîne dans votre armoire. Cela pourrait avoir de graves conséquences sur votre santé et celle de vos proches.

ÉQUIPEMENT **DE CUISINE**

Les essentiels

Une grande marmite pour traiter les conserves à l'eau bouillante : Une marmite conçue expressément pour cet usage (généralement en acier recouvert de porcelaine) ou encore une grande marmite lourde d'une contenance minimale de 20 litres (21 pintes) munie d'un couvercle ajusté. Le récipient doit être suffisamment profond pour qu'il y ait toujours au moins 2,5 cm (1 po) d'eau à vive ébullition au-dessus des couvercles des bocaux immergés. Si vous utilisez une cuisinière électrique, la marmite placée au centre du foyer de cuisson ne doit pas dépasser le diamètre de celui-ci de plus de 5 cm (2 po) afin que la distribution de la chaleur soit uniforme. Si la table de cuisson est en verre ou en céramique, il est préférable d'utiliser une marmite à fond plat.

Grille pour la marmite : On peut prendre une grille conçue spécialement pour cet usage ou encore une grille à gâteau qui entre facilement dans la marmite. Les grilles vendues dans le commerce sont munies de poignées rabattables très pratiques qui facilitent l'immersion des bocaux dans l'eau bouillante. Pour empêcher la formation de rouille, retirez la grille de la marmite après avoir sorti les bocaux de l'eau, puis laissez-la sécher complètement. On peut fabriquer sa propre grille en attachant en cercle, à l'aide de ficelle solide, six bagues de métal provenant de couvercles deux pièces de pots Mason. On ajoute ensuite une autre bague au milieu pour solidifier le tout.

Bocaux pour mise en conserve : Les pots Mason sont conçus expressément pour la mise en conserve domestique et ce sont les seuls que nous recommandons par souci de sécurité alimentaire. Leur fermeture hermétique est garantie par un couvercle de format standard deux pièces composé d'une bague de métal et d'un disque de scellage. Le couvercle standard est de 7 cm (2 ⅜ po) tandis que celui pour bocaux à large ouverture est de 8,6 cm (3 po). Quant aux bocaux, ils sont offerts en formats de 125 ml (½ tasse) ; 250 ml (1 tasse) ; 500 ml (2 tasses) ; 700 ml (2 ¾ tasses) ; 1 litre (4 tasses) et 1,5 litre (6 tasses).

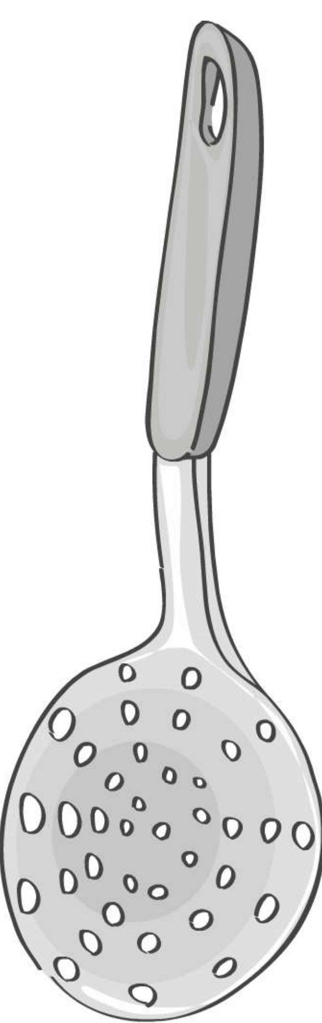
Couvercles deux pièces : Ils sont composés d'une bague de métal et d'un disque de scellage. Ce dernier est en acier étamé et facilite l'échappement de la vapeur lors de la stérilisation. Les disques doivent être changés après chaque utilisation, mais les bagues qui les maintiennent en place sont réutilisables une fois lavées avec soin. On doit toutefois les jeter si elles commencent à rouiller.

Couvercles de rangement : Après avoir ouvert un bocal, il est recommandé de remplacer le couvercle deux pièces par un couvercle de rangement en plastique, car les ingrédients acides peuvent corroder le métal et provoquer ainsi une détérioration prématurée des aliments.

Balance de cuisine : Pour certains ingrédients, la pesée (avant la préparation) est la façon la plus sûre de savoir si nous avons bien la quantité exacte. Les balances les plus utiles ont une capacité de charge minimale de 2,25 kg (5 lb) et sont munies d'un plateau assez grand pour y mettre un bol. Cet appareil est évidemment nécessaire si vous utilisez les mesures métriques de poids pour faire les recettes.

Grande marmite en acier inoxydable : Une marmite en acier inoxydable épais est idéale pour la cuisson des conserves, particulièrement les chutneys, salsas, sauces et relishs. Une marmite à fond mince donnera une cuisson inégale et les aliments pourraient brûler. Pour les recettes de ce livre, la marmite idéale doit avoir environ 24 cm (9 ½ po) de diamètre intérieur, de 15 à 18 cm (6 à

7 po) de profondeur et une contenance d'environ 8 litres (32 tasses). Une marmite trop étroite nous oblige à augmenter le temps de cuisson, ce qui pourrait donner une texture insuffisamment consistante au produit final à cause de la surface d'évaporation moins grande. Dans les deux cas, le degré d'acidité des conserves pourrait être modifié.



Petite casserole: N'importe quelle petite casserole peut servir à ébouillanter les couvercles deux pièces des pots Mason.

Bols: Utilisez des bols solides en acier inoxydable, en verre ou en céramique, car ils sont résistants à la corrosion. Pour les marinades et les relishs, un contenant ou un bol très large est essentiel pour faire tremper les aliments dans le sel et/ou la saumure. Dans le cas des produits fermentés, comme la choucroute, le contenant doit être assez large pour contenir les aliments et le liquide tout en permettant un bouillonnement adéquat. Une marmite ou un bol profond à paroi droite de 23 à 28 cm (9 à 11 po) de largeur et de 15 à 18 cm (6 à 7 po) de profondeur convient pour les recettes de ce livre donnant les plus gros rendements. Ayez aussi à portée de la main plusieurs petits bols qui seront utiles au moment de peser et de couper les ingrédients.

Tasses et cuillères à mesurer: Pour les liquides, utilisez des tasses à mesurer en verre de 250 ml (1 tasse), 500 ml (2 tasses) et 1 litre (4 tasses). On ne doit pas prendre les grands bols de 2 litres (8 tasses) pour mesurer les aliments à cause de leur manque de précision. Les cuillères à mesurer sont utiles pour les quantités de 60 ml (¼ de tasse) ou moins.

Cuillères résistant aux températures élevées: Ces cuillères ressemblent aux cuillères en bois, mais elles sont faites en matériau composite pouvant supporter des températures élevées. Elles sont de loin supérieures à celles en bois parce qu'elles n'absorbent pas les saveurs des aliments et ne servent pas de refuge aux bactéries. On peut les mettre dans le lave-vaisselle. Leur coût est plus élevé que celui des cuillères en bois ou en plastique, mais elles sont très durables.

Cuillère à égoutter en acier inoxydable: Cet ustensile est très pratique pour transvider les marinades dans les bocaux en respectant les bonnes proportions d'aliments et de liquide. L'acier inoxydable est facile à nettoyer et n'absorbe pas les saveurs des aliments.

Étamine: Faite de coton à 100 %, elle sert à différents emplois, dont la confection de sachets pour les épices. On peut s'en procurer dans les cuisineries, les quincailleries, les supermarchés et les boutiques où l'on vend l'équipement nécessaire à la confection des conserves.

Entonnoir à grande ouverture: Un entonnoir en plastique ou en métal conçu spécialement pour le goulot des bocaux permet de les remplir proprement, surtout dans le cas des chutneys, relishs, salsas et sauces.

Spatules en caoutchouc ou en silicone: Résistantes aux taches et à la chaleur, elles sont très utiles pour la préparation des conserves. Procurez-vous des spatules de différentes grosseurs, dont une longue, étroite et souple qui servira à éliminer les bulles d'air des bocaux (à moins que vous ayez une spatule crantée conçue pour cette tâche; voir page 14).

Linges non pelucheux : Procurez-vous des serviettes ou des linges en lin ou en coton fin permettant une bonne circulation d'air lorsqu'ils recouvrent les aliments pendant la phase de fermentation. Ils doivent aussi absorber adéquatement le liquide lorsqu'on les emploie pour l'égouttage. Évitez ceux en tissu-éponge, car ils ont tendance à perdre leurs fibres.

Couteau éplucheur en Y : Il est particulièrement utile pour peler les fruits et légumes tendres. La lame doit être bien tranchante pour retirer uniquement la pelure sans entamer la chair. Si la lame devient émoussée, procurez-vous un couteau éplucheur tout neuf.

Règle : Une règle lavable en plastique ou en métal est utile pour mesurer la partie vide qui reste entre le contenu et le couvercle du bocal. Utilisez un marqueur à encre indélébile pour bien marquer la ligne indiquant 1 cm (½ po) afin de gagner du temps au moment du remplissage.

Minuterie de cuisine : Optez de préférence pour un appareil numérique. La minuterie est très utile pour calculer les temps de cuisson ainsi que la durée du traitement à l'eau bouillante.

Facultatifs mais utiles

Mandoline : Cet ustensile permet de couper les aliments en tranches minces de même épaisseur. On trouve dans le commerce de grosses mandolines en acier inoxydable destinées notamment aux restaurants, mais pour un usage domestique on peut se contenter d'une petite mandoline en plastique à lame métallique. La mandoline japonaise Benriner est petite, efficace et bon marché.

Pince à bocaux : Recouverte de silicone, cette pince permet de saisir les bocaux sans difficulté et sans danger.

Pinces recouvertes de silicone : Ces pinces longues ou courtes, munies d'une poignée à embouts de silicone, sont idéales pour mettre les aliments chauds en pot proprement, entre autres les asperges, les haricots et les tranches de concombre. Celles qui n'ont pas d'embouts en silicone ne conviennent pas, car elles pourraient érafler les bocaux.

Gants jetables en caoutchouc ou en latex : Ils sont utiles pour prendre les piments forts sans se brûler la peau ou pour manipuler les aliments foncés comme les betteraves, les cerises et le chou rouge sans se salir les mains. On peut s'en procurer dans les pharmacies et les quincailleries.

Spatule pour éliminer les bulles d'air : On insère cet ustensile long et mince en plastique dans les bocaux pour éliminer les bulles d'air avant de les sceller. Une des extrémités est crantée pour mesurer l'espace vide entre le contenu et le couvercle.

Baguette aimantée : Un des bouts de cette longue baguette en plastique est aimanté pour retirer les disques de scellage de l'eau chaude sans les égratigner. On peut en fabriquer une soi-même à l'aide d'une baguette, d'un aimant et de colle forte hydrofuge.

Moulin à légumes ou moulin à tomates manuel ou électrique : Les sauces tomate doivent être passées au moulin pour éliminer la pelure et les pépins. Cela permet de cuire les tomates sans qu'on ait besoin de les peler et de les épépiner au préalable. Le moulin Victorio est très apprécié des spécialistes de la cuisine italienne.

INGRÉDIENTS ET PRÉPARATION

Produits

Tous les produits doivent être rincés avec soin et frottés légèrement sous l'eau froide avant d'être préparés (sauf les champignons ; voir ci-bas). Rincez les légumes-racines (carottes, betteraves, oignons, etc.) une autre fois après les avoir pelés.

Agrumes : Choisissez des agrumes à peau luisante et bien tendue qui sont lourds pour leur grosseur. Si vous employez la pelure, brossez-la pour éliminer la cire ou tout autre produit indésirable. Si du jus s'accumule sur la planche à découper au moment de les hacher, incluez-le dans la recette, sauf indication contraire. Nos recettes ont été testées avec des oranges, des limes et des citrons fraîchement pressés. Il arrive parfois que l'on emploie du jus de citron en bouteille si un degré d'acidité précis est nécessaire ; nous en faisons alors mention dans la recette. Pour râper le zeste, ayez recours à une râpe de type Microplane ou encore au côté le plus fin d'une râpe à fromage. Il est toujours plus facile de râper le zeste avant d'extraire le jus.

Ail : Il doit toujours être d'une fraîcheur impeccable avec des têtes bien serrées sans moisissure ni germination. Pelez les gousses et coupez la racine avant usage. S'il y a lieu, retirez les germes verts, car leur goût est amer.

Aubergines : Prenez des aubergines petites ou moyennes qui sont lourdes pour leur grosseur. La peau doit être serrée et luisante. Évitez celles qui sont très grosses ou ridées, car elles sont spongieuses et renferment souvent de gros pépins amers.

Betteraves : Pour préserver leur fraîcheur, il est préférable de garder les feuilles jusqu'au moment de les utiliser. Le moment venu, parez-les en gardant environ 5 mm (¼ de po) de la tige pour empêcher le jus de s'écouler pendant la cuisson. Coupez aussi la racine longue du dessous. Sauf indication contraire, faites cuire les betteraves avant de les mettre en conserve. Comme elles ont parfois un goût terreux, goûtez-en une avant de préparer une grande quantité de marinades pour être sûr que la saveur vous convient.

Carottes : Pelez-les et parez-les avant de les râper, de les hacher ou de les couper en rondelles. Les petites et les moyennes sont idéales puisque les très grosses ont parfois une texture spongieuse et un centre très ligneux.

Cerises : On peut employer autant les cerises acides que celles qui sont sucrées pour la mise en conserve, mais elles ne sont pas interchangeables. Pour ne pas les abîmer, rincez-les dans une passoire par petite quantité à la fois. Retirez les queues et les noyaux à la dernière minute. Si vous n'avez pas de dénoyauteuse, tenez fermement une cerise au-dessus d'un bol et, de l'autre main, insérez le bout d'une baguette dans l'ouverture du côté de la queue de sorte que le noyau sorte à l'autre bout. Si vous les hachez, incisez-les autour de la circonférence à l'aide d'un petit couteau d'office en commençant et en terminant par l'ouverture du côté de la queue. Séparez les moitiés en les faisant tourner en sens inverse autour du noyau. Avec la pointe du couteau, retirez le noyau logé dans l'une des moitiés, puis hachez les fruits.

Champignons : Ils font exception à la règle pour ce qui est du rinçage puisqu'il est préférable de les essuyer un à un avec un papier essuie-tout humide pour enlever la saleté. Nettoyez-les juste avant de les utiliser. Il est conseillé de les mettre en conserve

le plus tôt possible après la cueillette. Au besoin, rangez-les au réfrigérateur dans un sac en papier brun. Il existe une multitude de variétés, mais évitez les portobellos, car leurs lamelles foncées donneront une couleur noire au liquide.

Concombres à mariner : Cultivés expressément pour être marinés, ils se présentent en différentes grosseurs. Ceux d'environ 15 cm (6 po) donnent de bons résultats, mais essayez de respecter la grosseur indiquée dans la recette choisie. Ne prenez que ceux qui sont fermes, sans imperfections, fissures ou parties molles. Ces concombres se détériorent plus rapidement à cause de leur fine pelure. Cuisinez-les un jour ou deux après la récolte tout au plus. Pour les laver avec soin, laissez-les tremper 10 minutes dans l'évier rempli d'eau froide. Frottez-les ensuite avec un linge en tissu gaufré pour éliminer le sable restant. Rincez-les sous l'eau froide et laissez-les égoutter dans une passoire. Ôtez toujours une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) du côté du pédoncule avant usage, car l'enzyme qui s'y trouve peut ramollir les concombres une fois qu'ils sont marinés.

Concombres des champs : Optez pour ceux qui ne sont pas cirés. Préférez les petits ou les moyens qui sont lourds pour leur grosseur. Évitez les très gros, car ils ont tendance à devenir mous et spongieux. S'ils sont cirés, pelez-les avant de les hacher, mais vos marinades seront évidemment plus pâles. Coupez-les en deux sur la longueur, puis égrenez-les avant de les tailler de la grosseur désirée.

Courgettes : Les petites et les moyennes font les meilleures marinades. Les plus grosses sont bonnes dans les relishs à condition de ne pas être molles ni spongieuses. Si la partie centrale qui renferme les graines est molle, retirez-la. La pelure doit être lisse, luisante et exempte de parties molles ou de pourriture. Nettoyez les courgettes en les frottant avec un linge en tissu gaufré. Coupez toujours une tranche fine aux deux extrémités avant de les apprêter.

Fines herbes : Ficelez les herbes de fraîcheur impeccable sans trop les serrer, puis enveloppez-les dans du papier essuie-tout ou un linge non pelucheux. Rangez-les dans un sac en plastique gardé dans le bac à légumes du réfrigérateur où elles se conserveront 2 ou 3 jours. Rincez-les minutieusement sous l'eau froide avant usage, puis épongez-les avec un linge (ou à l'aide d'une essoreuse). Hachez-les à la dernière minute en n'oubliant pas de jeter les feuilles ramollies de couleur jaune ou vert foncé.

Fruits : Si la pelure n'est pas comestible ou si les fruits renferment des pépins ou un noyau, pelez-les et dénoyautez-les avant de les hacher, sauf indication contraire.

Gingembre : Achetez une racine bien charnue à peau luisante sans trace de pourriture ou de moisissure. Conservez-la dans un sac en papier rangé dans le bac à légumes du réfrigérateur. Coupez les bouts et pelez-la avant de l'émincer, de la hacher ou de la couper en tranches.

Haricots verts et jaunes : Comme ils ont tendance à ramollir rapidement après la récolte, il faut choisir uniquement ceux dont la fraîcheur est exemplaire. Préférez ceux qui sont mûrs et bien croquants sans être ligneux ni trop durs. Équeutez-les juste avant de les utiliser.

Maïs : À moins d'indication contraire, on emploie du maïs frais en épis dans toutes nos recettes. Pour préserver leur goût et leur texture, attendez au dernier moment pour les éplucher avec soin. Faites-les cuire entiers, ou coupés en deux, dans une grande marmite d'eau bouillante légèrement salée pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit facile de percer les grains à l'aide d'une fourchette. Plongez-les ensuite dans l'eau froide pour arrêter la cuisson. Pour les égrener, placez un épi à la verticale dans un bol profond et retirez les grains à l'aide d'un petit couteau dentelé.

Mangues sucrées : Lorsqu'elles sont mûres, elles ont un doux parfum et leur peau cède légèrement sous la pression du pouce. Rejetez celles qui sont plissées ou qui ont des parties molles. Les différentes variétés sont interchangeables dans les recettes. Pour les préparer proprement et efficacement, pelez les mangues mûres et fermes à l'aide d'un bon couteau éplucheur. Tenez un fruit à la verticale sur une planche à découper, côté pédoncule vers le bas. À l'aide d'un couteau bien affûté, coupez-le en deux le plus près possible du noyau. Prélevez la chair restée collée au noyau afin de ne rien gaspiller. Hachez la chair en respectant les indications de la recette.

Mangues vertes : Cette variété est différente de la mangue sucrée à chair jaune orangé. On peut s'en procurer dans les épiceries asiatiques, certains magasins d'alimentation naturelle et les supermarchés bien pourvus en aliments exotiques. La chair ferme et acidulée ne devient jamais sucrée ni parfumée. On les pèle et les coupe de la même façon que les mangues sucrées (voir ci-haut).

Oignons : Sauf indication contraire, on emploie dans nos recettes des oignons jaunes ordinaires. Assurez-vous qu'ils sont fermes, bien frais et exempts de moisissure. Le goût des oignons doux (Vidalia, oignon d'Espagne, etc.) étant plus sucré que celui des oignons jaunes, il convient parfois davantage à certaines recettes. La pelure de l'oignon rouge est plus proche du violet que du rouge tandis que sa chair est rose violacé.

Pêches : Les pêches à noyau non adhérent sont idéales pour les conserves. Elles sont magnifiques en tranches ou en moitiés mises à mariner. Elles doivent être mûres et fermes, plutôt lourdes pour leur grosseur. Elles cèdent légèrement et dégagent un doux parfum lorsqu'on les presse doucement avec le pouce. Pour les peler, mettez de 4 à 6 fruits à la fois dans une grande marmite d'eau bouillante pendant 30 secondes. À l'aide d'une cuillère à égoutter, déposez-les dans un grand bol ou l'évier rempli d'eau glacée. Laissez-les refroidir complètement en renouvelant l'eau au besoin pour les rafraîchir. Après les avoir égouttées, soulevez la peau à l'aide d'un couteau d'office bien affûté du côté du pédoncule et le reste s'enlèvera facilement. Si ce n'est pas le cas, augmentez le temps de blanchiment de 1 minute ou employez un couteau éplucheur en Y pour ôter la pelure.

Petits fruits : Les plus tendres, comme les fraises, donnent les meilleurs résultats. Préparez-les le plus vite possible après la cueillette. Les bleuets se conservent un peu plus longtemps, mais ils se détériorent après quelques jours. Au besoin, étalez les petits fruits sur une plaque recouverte d'un linge propre ou dans un contenant peu profond, sur une seule couche, et laissez-les égoutter complètement. Équeutez les fraises après les avoir lavées et tout juste avant de les utiliser.

Piments forts : Pour les conserves, il est préférable de les épépiner avant de les hacher, car les pépins ont tendance à devenir amers lorsqu'ils sont soumis à une longue cuisson. Les membranes peuvent augmenter légèrement leur goût piquant. Les piments, même ceux d'une même variété, n'ont pas tous la même force. Il est donc prudent de les goûter avant usage pour vérifier s'ils sont plutôt forts ou plutôt doux (ce conseil ne s'applique pas au Scotch Bonnet et au habanero, trop forts pour être mangés crus). S'ils sont doux, vous pouvez augmenter légèrement la quantité indiquée. En cas de doute, respectez la quantité mentionnée dans la recette et vous pourrez ajouter de la sauce piquante ou du piment fort frais émincé à la conserve juste avant de la servir si vous souhaitez qu'elle soit plus épicée.

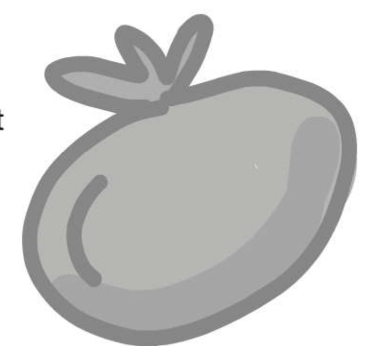
Poires : Optez pour les variétés qui gardent leur forme et leur parfum malgré la cuisson (ex. : Bosc, Bartlett, Packham). Ce fruit mûrit de l'intérieur vers l'extérieur, ce qui signifie que lorsque l'extérieur est tendre, l'intérieur risque d'être trop mûr. Pour vérifier son degré de maturité, pressez

légèrement le cou près du pédoncule : la chair doit céder à peine et ne pas être molle. Pelez et hachez les poires juste avant de les employer, car elles s'oxydent rapidement à l'air ambiant. Pour les chutneys, sauces et relishs, il est recommandé de mesurer d'abord le liquide dans la marmite et d'ajouter les poires directement dans le vinaigre après les avoir hachées et mesurées (ou pesées).

Poivrons : On doit les équeuter, les évider et les épépiner avant de les hacher. Pour vous faciliter la tâche, placez-les peau vers le fond sur une planche à découper. Il sera ainsi plus simple de les couper. Les poivrons verts ayant un goût particulier, on ne doit pas les utiliser pour remplacer des poivrons d'autres couleurs, sauf indication contraire. Les jaunes, les rouges et les orange sont toutefois interchangeables.

Pommes : Les nombreuses variétés de pommes peuvent servir à différents usages, surtout lorsqu'on prépare des conserves. Celles dont la forme et le goût restent intacts au contact de la chaleur (Granny Smith, Crispin, Cortland) sont idéales pour les chutneys renfermant de gros morceaux. Celles qui s'affaissent à la cuisson sans rien perdre de leur saveur, comme la McIntosh, sont recommandées pour les sauces lisses. On emploie parfois deux variétés de pommes dans une même recette. On peut aussi utiliser d'autres pommes à cuire, mais elles pourraient perdre une partie de leur goût en cours de cuisson.

Tomates : Pour la plupart des conserves, sauf indication contraire, les tomates prunes (Roma) et les autres variétés à chair dense donnent de meilleurs résultats. Comme elles renferment moins de liquide, elles requièrent une cuisson moins longue que les autres variétés lorsqu'on veut une texture épaisse. Leur teneur en eau est toujours à peu près la même contrairement aux autres tomates. Choisissez celles dont la peau est ferme et luisante, sans défaut ni moisissure. Lorsqu'elles sont mûres, elles cèdent légèrement sous la pression du pouce et dégagent un doux parfum. Une odeur âcre indique qu'elles sont trop mûres et probablement pourries à l'intérieur.



Si vous en achetez une grande quantité, étalez-les pour que l'air circule librement. Tapissez des boîtes peu profondes de papier journal et disposez-les sur une ou deux couches. Rangez-les loin du soleil, dans un lieu frais comme le garage ou le sous-sol, mais jamais au réfrigérateur. Vérifiez-les chaque jour et retirez celles qui commencent à se gâter.

Pour les peler, mettez de 6 à 10 tomates à la fois dans une grande marmite d'eau bouillante pendant 30 secondes. À l'aide d'une cuillère à égoutter, déposez-les dans un grand bol ou l'évier rempli d'eau glacée. Laissez-les refroidir complètement en renouvelant l'eau au besoin pour les rafraîchir. Après les avoir égouttées, évidez-les et soulevez la peau à l'aide d'un couteau d'office du côté du pédoncule : le reste de la pelure s'enlèvera sans problème. Si ce n'est pas le cas, augmentez le temps de blanchiment de 1 minute.

Autres ingrédients

Eau: Cet ingrédient est important pour la mise en conserve, surtout dans le cas des aliments mis à fermenter. L'eau dure renferme beaucoup de calcium sous forme de bicarbonate, ce qui peut donner un aspect trouble aux saumures et un goût différent aux conserves et marinades. Il vaut la peine de vérifier si votre eau est calcaire. Si c'est le cas, vous pouvez utiliser le système d'osmose inverse ou acheter de l'eau embouteillée dont la teneur en minéraux est adéquate. Pour adoucir l'eau calcaire, versez-la dans une grande casserole en acier inoxydable et portez-la à ébullition à feu vif. Laissez-la bouillir 15 minutes, puis laissez-la reposer hors du feu pendant 24 heures en écumant la surface au besoin. À l'aide d'une louche, versez-la minutieusement dans un autre contenant sans agiter les sédiments qui se sont déposés au fond puisqu'il s'agit des minéraux qu'on veut éliminer.

Épices: Les épices entières (ex.: feuilles de laurier, bâtons de cannelle, graines de moutarde et de céleri, clous de girofle, piment de la Jamaïque entier) sont employées abondamment dans les conserves. On peut les laisser dans le liquide ou, si on préfère que celui-ci soit bien clair, les nouer dans un sachet d'étamine que l'on jettera après infusion. On emploie parfois des épices moulues pour obtenir une meilleure distribution des saveurs. Qu'elles soient entières ou moulues, il importe que les épices séchées soient de bonne qualité et exemptes de saleté ou de pourriture.

Noix: Seules les noix très fraîches conviennent aux marinades. Elles ont meilleur goût si on les fait griller avant usage. Étalez-les sur une plaque, puis mettez-les dans le four préchauffé à 190 °C (375 °F) de 5 à 8 minutes en les remuant à la mi-cuisson. Surveillez-les attentivement, car elles peuvent brûler en un rien de temps. Laissez-les ensuite refroidir dans un bol.

Sel pour marinades: Le sel est essentiel à la mise en conserve. Il extrait le jus des fruits et légumes, ce qui permet au liquide ou à la saumure de bien pénétrer leurs cellules. Il joue aussi un rôle important sur leur texture en plus d'être indispensable à la formation de l'acide lactique dans les aliments fermentés comme la choucroute. Pour faire des marinades et des conserves de qualité, il est important d'employer un sel pur exempt de tout additif. Le sel de table et les autres sels iodés donnent un aspect trouble aux saumures. Il faut rappeler qu'on n'obtient jamais de bons résultats si l'on modifie la quantité de sel indiquée dans les recettes.

Sucre: N'utilisez que du vrai sucre dans vos conserves. Les substituts ne conviennent pas, sauf si une recette a été créée expressément pour leur emploi spécifique. Le sucre granulé et la cassonade sont interchangeables dans les recettes, mais le résultat sera un peu différent. Prenez de la cassonade pâle pour avoir un goût subtil de mélasse ou de la cassonade foncée si vous préférez une saveur plus prononcée.

Vinaigre: Le vinaigre blanc, le vinaigre de cidre, les vinaigres de vin blanc et rouge employés dans nos recettes ont un degré d'acide acétique de 5 %. Celui du vinaigre balsamique blanc et du vinaigre balsamique ordinaire est de 6 %. Procurez-vous également un vinaigre de riz naturel, sans sucre ni sel, dont le degré d'acidité est de 4,3 %. Celui qui est «assaisonné» ne convient pas à nos recettes. Ne remplacez jamais un vinaigre par un autre si leur degré d'acide acétique est différent, car cela pourrait affecter le pH du produit final ainsi que l'équilibre des saveurs.



À PROPOS DES RECETTES

Poids et mesures

Achetez des produits de grosseur moyenne, sauf indication contraire.

Si une quantité précise de fruits ou de légumes est requise, nous donnons une mesure de poids et son équivalent en volume (ex. : 160 g/1 tasse d'oignons hachés). S'il n'est pas nécessaire que la quantité soit parfaitement exacte, on donne plutôt un nombre (ex. : 3 oignons hachés).

Si vous employez les mesures impériales (de volume), les ingrédients secs, y compris les fruits et légumes hachés, doivent être mis dans une tasse à mesurer propre et sèche. Mettez les ingrédients comme le sucre granulé dans une cuillère, puis égalisez-les sans les tasser ni les taper. La cassonade doit être tassée un peu, mais elle ne doit pas rester collée dans la tasse lorsqu'on la verse d'un seul coup.

Les ingrédients liquides doivent être versés dans une tasse à mesurer graduée munie d'une anse et d'un bec verseur. Lisez toujours la mesure à hauteur des yeux.

Pour chacune des recettes, nous donnons les mesures métriques de poids et les mesures impériales de volume. Elles ne sont pas interchangeables. Avant de commencer une recette, adoptez le système métrique ou le système impérial selon vos préférences, et restez-y fidèle du début à la fin.

Définitions

Hacher grossièrement : les morceaux, de forme aléatoire, ont de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po).

Hacher : les morceaux, de forme aléatoire, ont de 1 à 2 cm (½ à ¾ de po).

Hacher finement : les morceaux, de forme aléatoire, ont de 3 à 5 mm (⅛ à ¼ de po).

Émincer : les morceaux, de forme aléatoire, sont très petits mais faciles à déceler (ne pas les écraser ni les réduire en purée).

En dés : les morceaux d'environ 5 mm (¼ de po) sont uniformes.

En cubes : les morceaux d'environ 1 cm (½ po) sont uniformes.

Laisser mijoter : des bulles se forment à la surface à un rythme modéré.

Laisser bouillir doucement : des bulles, plus grosses que pendant le mijotage, se forment à la surface à un rythme modéré.

Laisser bouillir : de grosses bulles se forment rapidement à la surface. Si l'on remue la préparation, les bulles continuent d'apparaître en surface, mais un peu plus lentement.

Porter à vive ébullition : plusieurs grosses bulles se forment rapidement à la surface et ne disparaissent pas si l'on remue la préparation.

IDÉES-CADEAUX

Il est toujours agréable d'offrir ou de recevoir des conserves et des marinades en cadeau. En les présentant de façon originale et en les emballant avec soin, vous toucherez celui ou celle à qui vous les offrirez. Étiquetez chaque bocal en y inscrivant aussi votre nom et des suggestions de service s'il s'agit de préparations plus exotiques. Ajoutez également quelques couvercles de rangement en plastique pour compléter le tout.

Voici quelques idées pour vous inspirer

Pendaison de crémaillère : Couvrez le fond d'un bol à mélanger d'un beau linge à vaisselle et remplissez-le de condiments de base tels que la Relish aux concombres et à l'aneth (page 198), la Sauce barbecue classique (page 131) et la Salsa aux tomates et aux haricots noirs (page 115).

Fête prénuptiale : Dans une grande casserole en acier inoxydable pour cuire les pâtes, disposez un paquet de pâtes sèches de fantaisie et quelques bocaux de Sauce tomate classique (page 125), de Sauce tomate épicée (page 126) ou de Sauce tomate au romarin et à la vodka (page 130).

Cadeau pour hôte ou hôtesse : Un sac de croustilles au maïs, des craquelins ou des croustilles de pita et différentes sauces pour les tremper : Salsa aux tomates et aux piments chipotle (page110), Salsa douce aux tomates et aux piments doux (page 111), Caponata d'aubergines et de tomates (page 138), etc.

Visite impromptue chez des amis : Des serviettes de table en tissu ou un paquet de serviettes en papier décoratives avec des pots de Sauce barbecue aux piments et au café (page 133), de Salsa au maïs grillé et aux tomates (page 113) et de Ketchup épicé maison (page 136).

Repas festif amical : Une boîte de pains plats et quelques tartinades telles que la Tapenade de champignons au citron (page 223), l'Antipasto d'olives et de tomates (page 140) et la Relish aux oignons caramélisés (page 219).

Cadeau d'anniversaire pour gourmets curieux : Aubergines asiatiques marinées (page 232), Chutney à la rhubarbe (page 173), Daïkons marinés (page 229) et Câpres de capucine marinées (page 240).


Légumes
marinés



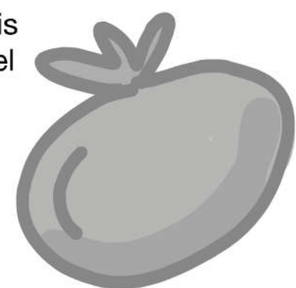
CONSEILS POUR LA MISE EN CONSERVE **DES LÉGUMES**



La conservation des légumes dans le vinaigre peut être aussi simple que de mettre des légumes froids en pot, mais elle exige parfois une fermentation plus complexe – ou quelque chose entre les deux. Le but est d'ajouter de l'acidité ou de créer un environnement acide afin que le pH soit suffisamment bas pour assurer une conservation adéquate des légumes (voir page 7 pour en apprendre davantage sur le pH). Pendant ce processus, on peut ajouter des épices, des herbes et divers assaisonnements pour rehausser leur saveur.

Pour préparer des marinades « vite faites », on coupe les légumes et/ou on les hache, on les taille en tranches ou on les garde entiers. Dans certains cas, on doit aussi les blanchir. On peut ensuite les mettre en pot de deux façons : on verse du liquide chaud sur les légumes directement dans les bocaux ou on chauffe les légumes dans le liquide avant de les mettre dans les contenants. Ce n'est pas plus compliqué que ça !

Certains légumes, comme les concombres et les courgettes, doivent être mis à dégorger avant d'ajouter le liquide. Il suffit de les saler simplement avec du sel ou une saumure à base d'eau et de sel. On les laisse reposer en respectant le temps indiqué dans la recette (de quelques heures à une journée complète). Pendant ce temps, le sel fera sortir l'eau contenue dans les légumes. Ce prétraitement permettra au liquide chaud qu'on versera dans les bocaux de mieux pénétrer dans les cellules des légumes, leur donnant ainsi un goût meilleur et une texture plus agréable tout en augmentant leur durée de conservation.



Les marinades à base de saumure demandent plus de temps. Ce procédé permet d'extirper progressivement l'eau des légumes pendant les étapes successives de trempage et d'égouttage, puis d'un autre trempage, grâce à une saumure à base d'eau et de sel et/ou à base de vinaigre. Les cellules des légumes seront complètement saturées du liquide chaud qu'on versera ensuite dans les bocaux, ce qui leur donnera un goût et une texture uniques. Les Tranches de cornichons sucrées et acidulées (page 37) et les Cornichons 9 jours (page 40) sont des recettes classiques de marinades en saumure.

Les marinades fermentées, comme la choucroute, demandent un mode de préparation entièrement différent. Les légumes recouverts de saumure à base d'eau et de sel doivent reposer à une température spécifique permettant la fermentation. Le sel extrait le liquide des cellules et la communauté microbienne environnante digère les sucres et forme, entre autres substances, de l'acide lactique. Ce dernier abaisse le pH à un niveau qui assure une bonne conservation des

légumes. Tout au long de ce processus se développent des arômes et des saveurs qui confèrent aux marinades fermentées un caractère unique.

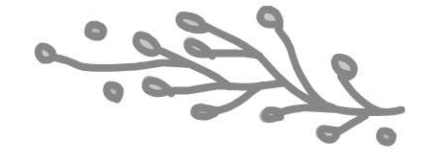
La mise en pot peut se faire de deux façons. Pour la mise en conserve à froid, on tasse des légumes froids dans des bocaux chauds juste avant de verser le liquide chaud. (Les légumes ne sont pas nécessairement crus ; ils peuvent avoir été blanchis et refroidis.) Cette technique est surtout employée pour les légumes durs ou croquants comme les carottes et les concombres. Il est recommandé de remplir un seul bocal à la fois de liquide chaud et de légumes froids afin que ces derniers n'aient pas le temps de trop refroidir les bocaux avant d'y verser le liquide. La mise en conserve à froid demande parfois un traitement à l'eau bouillante plus long que celle faite à chaud. On s'assure ainsi que les aliments atteignent une température suffisamment élevée pour détruire tous les microorganismes en présence.

Pour la méthode de conservation à chaud, on met les légumes dans le liquide chaud, puis on les chauffe jusqu'à ce que celui-ci revienne à ébullition ou on les laisse bouillir ou mijoter assez longtemps pour les cuire et bien les infuser des parfums du liquide. On met ensuite les légumes en pot, puis on les recouvre de liquide chaud. Pour ce faire, on peut procéder comme une chaîne de montage. À l'aide d'une pince ou d'une cuillère à égoutter (selon les légumes employés), on répartit d'abord les légumes dans les bocaux. À l'aide d'une louche ou d'une tasse à mesurer résistant à la chaleur, on les recouvre ensuite de liquide. Cette méthode nous évite de nous retrouver avec un bocal à moitié rempli. Il faut toutefois procéder rapidement pour empêcher les bocaux et les aliments de refroidir.

Les recettes de marinades mises en conserve à froid peuvent généralement être doublées sans problème pourvu que tous les bocaux puissent tenir en même temps dans la marmite d'eau bouillante. Quant aux marinades mises en conserve à chaud, il est difficile de doubler les quantités puisqu'il pourrait être trop long de les chauffer si l'on met plusieurs bocaux en même temps dans la marmite d'eau bouillante (les légumes du fond ramolliraient avant que ceux du dessus soient réchauffés convenablement). Mais il existe une solution pour doubler les recettes de marinades mises en conserve à chaud. Faites deux fois la même recette simultanément en employant deux marmites différentes, à condition que tous les bocaux puissent subir le traitement à l'eau bouillante en même temps. Si vous êtes certain qu'il n'y aura pas assez de place dans la marmite d'eau bouillante, commencez votre deuxième « fournée » un peu plus tard (comptez environ 10 minutes de plus que le temps requis pour le traitement à l'eau bouillante) afin d'avoir le temps de bien vous occuper de la première.



Si vous n'avez encore jamais fait de marinades de légumes, commencez par les recettes les plus faciles comme les Cornichons à l'aneth classiques (page 28), les Carottes marinées à l'aneth (page 60) ou le Chou-fleur mariné (page 62). Si vous maîtrisez déjà l'art de préparer des marinades, vous voudrez sans doute élargir votre répertoire avec des recettes plus élaborées et ce livre vous propose un vaste choix rempli d'idées originales.



LES CLÉS DU SUCCÈS **POUR LES LÉGUMES**

On doit utiliser des produits de la plus grande fraîcheur possible et jeter tous les légumes le moindrement gâtés.

Les quantités d'épices et d'assaisonnements (sauf le sel et le sucre) peuvent être ajustées au goût. On peut être créatif tout en tenant compte du fait que le goût des marinades sera plus prononcé après le temps de repos.

Il ne faut jamais modifier les quantités de vinaigre, d'eau, de sel et de sucre. Leur équilibre est essentiel à une bonne conservation des aliments. Les recettes de ce livre ont été élaborées avec soin pour créer une belle harmonie de saveurs.

Pour empêcher les marinades d'avoir un goût salé, il est important de rincer les légumes avec soin après les avoir salés.

On peut changer de type de vinaigre à condition que son degré d'acide acétique soit identique à celui du vinaigre mentionné dans la recette. Le vinaigre blanc, le vinaigre de cidre et les vinaigres de vin blanc et rouge sont interchangeables puisqu'ils ont tous un degré d'acide acétique de 5 %.

Lorsqu'il est mentionné de couvrir un bol ou un contenant, on peut employer un couvercle ou de la pellicule de plastique. Quand il est question de « linge non pelucheux », celui-ci doit être fait de fibres naturelles, comme le coton ou le lin. Sinon on peut utiliser plusieurs couches d'étamine afin que les contaminants ne pénètrent pas dans le bol tout en veillant à ce que l'air continue de circuler librement.

Optez pour un format de bocal convenant à vos besoins en n'oubliant pas que vous devrez consommer son contenu au cours du mois suivant son ouverture.

La meilleure façon de mettre des légumes froids dans un bocal chaud est de tenir ce dernier d'une main portant un gant isolant en silicone (ou avec une serviette sèche) et de procéder à la mise en pot de l'autre main. Tassez les légumes de manière organisée afin de pouvoir en mettre le plus possible.

Au moment de mettre des légumes chauds en pot, placez un entonnoir sur le goulot et utilisez une cuillère à égoutter pour éliminer le liquide avant de les mettre dans le bocal. Penchez ou secouez le bocal (on ne doit pas le frapper sur le comptoir de cuisine) pour mieux distribuer les légumes. Après avoir rempli tous les bocaux, vous observerez que le contenu des premiers sera plus tassé, ce qui vous permettra d'ajouter encore un peu de légumes sur le dessus. Si vous constatez que les légumes ne sont pas bien tassés, employez une spatule en plastique ou en caoutchouc pour mieux les répartir en prenant soin de ne pas les écraser ni les abîmer.

Pour mettre des légumes en pot à la verticale, comme les asperges, les bâtonnets de carotte ou les quartiers de concombre, tenez le bocal d'une main portant un gant isolant en silicone (ou avec une serviette sèche) et penchez-le vers vous à un angle d'environ 45 degrés. De l'autre main ou avec une pince à embouts recouverts de silicone, rangez les légumes bien droits en veillant à ce qu'ils touchent la paroi intérieure du fond du bocal. Secouez ensuite le bocal rempli en l'inclinant légèrement pour bien distribuer les légumes, puis ajoutez-en au besoin.

Classique

CORNICHONS À L'ANETH CLASSIQUES

Cette recette classique, qui exige peu de préparation, continue d'être transmise de génération en génération.

3,5 kg	concombres à mariner de 8 à 10 cm (3 à 4 po) (voir Truc)	7 lb
250 g	sel pour marinades	1 tasse
135 g	sucre granulé	⅔ de tasse
3 litres	eau	12 tasses
1,25 litre	vinaigre blanc	5 tasses
7	grosses ombelles d'aneth, séparées en deux	7
3 ½	gousses d'ail, coupées en quatre	3 ½



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)



En moyenne, on peut tasser de 11 à 14 concombres de cette longueur dans un bocal de 1 litre (4 tasses). On en aura donc besoin d'un peu moins ou d'un peu plus de 3,5 kg (7 lb).

Le mode de mise en conserve rapide utilisé pour cette recette ne permet pas de conserver les cornichons plus de 6 mois.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout. Réserver.
3. Dans une marmite, mélanger le sel, le sucre, l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel et du sucre. Garder le liquide au chaud à feu doux.
4. Préparer un bocal à la fois. Déposer ½ ombelle d'aneth et 1 morceau d'ail dans chacun des bocaux chauds. Tasser les concombres en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter ½ ombelle d'aneth et 1 morceau d'ail par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

CORNICHONS À L'ANETH EXTRA AIL

Les vrais amateurs d'ail seront enchantés par ces cornichons savoureux et croquants à souhait.

1ER JOUR

4 kg	concombres à mariner de 8 à 10 cm (3 à 4 po)	(88 à 96) 8 lb
250 g	sel pour marinades	1 tasse

2E JOUR

2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1,75 litre	eau	7 tasses
1,6 litre	vinaigre blanc	6 ½ tasses
21	gousses d'ail, coupées en 4 tranches chacune	21
14	ombelles d'aneth	14



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)



Il est possible que l'ail devienne bleu une fois mis en bocaux. Il n'y a aucun danger à le consommer. Il s'agit simplement d'une réaction chimique entre les minéraux présents dans l'ail et l'acidité du vinaigre.

1ER JOUR

1. Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter un morceau de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis les piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des concombres et les saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.
3. Dans une marmite, mélanger les graines de moutarde, le sel, l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder le liquide au chaud à feu doux.
4. Préparer un bocal à la fois. Déposer 6 morceaux d'ail et 1 ombelle d'aneth dans chacun des bocaux chauds. Tasser les concombres en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 6 morceaux d'ail et 1 ombelle d'aneth par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

PETITS CORNICHONS À L'ANETH

L'aneth met subtilement en valeur ces petits cornichons bien croquants.

1ER JOUR

3,5 kg	concombres à mariner de 6 à 8 cm (2 ½ à 3 po)	7 lb
190 g	sel pour marinades	¾ de tasse

2E JOUR

2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
2 litres	eau	8 tasses
1,8 litre	vinaigre blanc	7 ½ tasses
14	ombelles d'aneth	14
7	gousses d'ail, coupées en 4 tranches chacune	7



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)



Chaque bocal de 1 litre (4 tasses) peut contenir environ 22 concombres de cette grosseur. On en aura donc besoin d'environ 154 pour cette recette.

Variante

Petits cornichons à l'aneth et à l'ail : Utiliser de 14 à 21 gousses d'ail au lieu de 7 et mettre de 4 à 6 morceaux par bocal.

1ER JOUR

1. Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis les piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des concombres et les saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.
3. Dans une marmite, mélanger les graines de moutarde, le sel, l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder le liquide au chaud à feu doux.
4. Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 ombelle d'aneth et 2 morceaux d'ail dans chacun des bocaux chauds. Tasser les concombres en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 1 ombelle d'aneth et 2 morceaux d'ail par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

TRANCHES FINES DE CONCOMBRE MARINÉES À L'ANETH

Une recette idéale pour utiliser les concombres qui sont un peu trop gros pour être marinés entiers. Un délice dans les burgers et les sandwichs !

1ER JOUR

2 kg	concombres à mariner	4 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

200 g	sucre granulé	1 tasse
4 c. à café	graines d'aneth	4 c. à thé
1,5 litre	vinaigre blanc	6 tasses
750 ml	eau	3 tasses
12	gros brins d'aneth	12



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Utilisez une mandoline ou une petite trancheuse pour couper les concombres rapidement.

Pour cette recette, il est préférable d'employer des pluches d'aneth (extrémités ciselées des feuilles) plutôt que des ombelles. Ce sera plus joli et elles donneront un goût délicieux aux tranches de concombre.

1ER JOUR

1. Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis couper sur la largeur en tranches de 3 mm (⅛ de po) d'épaisseur.
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le tiers des concombres et les saupoudrer du tiers du sel. Couvrir de deux autres couches identiques. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.
3. Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines d'aneth, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les concombres et ramener à ébullition en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu.
4. Répartir la moitié des brins d'aneth dans les bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les concombres en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Couvrir avec le reste des brins d'aneth. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | Plusieurs jours

CORNICHONS FERMENTÉS À L'ANETH

Vos sandwichs au smoked meat seront encore meilleurs grâce à ces cornichons magnifiquement parfumés à l'aneth.

1ER JOUR

250 g	sel pour marinades	1 tasse
4 c. à soupe	épices pour marinades	4 c. à soupe
4 litres	eau	16 tasses
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
3 kg	concombres à mariner de 8 à 10 cm (3 à 4 po)	(66 à 72) 6 lb
30 g	brins d'aneth (bien tassés)	2 tasses

DERNIER JOUR

Graines d'aneth



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)

1ER JOUR

1. Dans une marmite, mélanger le sel, les épices, l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition à feu vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser refroidir à température ambiante.
2. Entre-temps, brosser doucement les concombres sous l'eau courante. Ôter 3 mm (⅛ de po) à chaque bout.
3. Dans un grand pot de faïence, bol en verre ou contenant résistant à la corrosion, étaler le tiers des concombres et des brins d'aneth. Couvrir de deux autres couches identiques. Verser la saumure et poser une assiette sur les concombres pour faire un poids. Placer quelques bocaux en verre remplis d'eau dans l'assiette (voir Trucs à la page suivante). Couvrir d'un linge non pelucheux ou de plusieurs couches d'étamine. Laisser reposer à température ambiante (21 à 23 °C/70 à 75 °F) pendant 3 à 6 semaines.

PENDANT LA FERMENTATION

1. Écumer chaque jour et s'assurer que les concombres fermentent bien. On observera un léger bouillonnement et un changement d'arôme. Ajouter plus de saumure (voir Trucs) au besoin afin que les concombres soient toujours complètement immergés. Au moindre signe de moisissure ou de mauvaise odeur, jeter les concombres et le liquide. Laisser fermenter jusqu'à ce que le bouillonnement cesse et que les cornichons soient bien goûteux.

Trucs

Vous aurez peut-être besoin de plus de saumure pour couvrir les concombres ou pendant la fermentation si l'évaporation est trop grande ou l'écumage très important. Faites dissoudre 4 c. à soupe de sel pour marinades dans 1 litre (4 tasses) d'eau et 125 ml (½ tasse) de vinaigre (ou multipliez les quantités selon vos besoins). La saumure se conserve 2 mois dans un contenant hermétique gardé au réfrigérateur. Laissez-la reposer à température ambiante avant de la verser dans le pot de faïence.

Voici les clés du succès pour cette recette : s'assurer que les concombres sont parfaitement immergés dans la saumure, prendre soin d'écumer celle-ci pendant l'étape de fermentation et veiller à ce que la température ambiante indiquée soit toujours maintenue.

DERNIER JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Poser une passoire sur un grand bol et couvrir le fond de plusieurs couches d'étamine. Égoutter les cornichons et réserver le liquide. (Procéder par étapes au besoin.) Réserver les cornichons. Jeter l'étamine, les épices et l'aneth.

3 Couvrir le fond de la passoire de plusieurs couches d'étamine propre, puis la tenir au-dessus d'une marmite. Filtrer de nouveau le liquide pour éliminer tous les solides. Porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement 5 minutes. Garder le liquide au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 c. à café (à thé) de graines d'aneth dans chacun des bocaux chauds. Tasser les cornichons en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Pour faire un poids sur l'assiette, utilisez des bocaux en verre stérilisés munis de couvercles hermétiques que vous aurez remplis d'eau ou encore un grand sac de plastique résistant rempli de saumure (ne pas le remplir d'eau, car s'il se fissure la saumure sera diluée et la fermentation ne pourra pas se faire de façon adéquate).

Plusieurs recettes de cornichons fermentés à l'aneth n'indiquent pas de traiter les bocaux dans une marmite d'eau bouillante. Pourtant, cette étape prolonge leur durée de conservation et les empêche de fermenter plus qu'il ne faut.

Classique | 2 jours

CORNICHONS À L'ANETH STYLE CACHÈRE

Des cornichons acidulés, croquants et divinement parfumés… voilà une bonne façon de rendre hommage à la tradition.

1ER JOUR

4 kg	concombres à mariner de 8 à 10 cm (3 à 4 po)	(88 à 96) 8 lb
250 g	sel pour marinades	1 tasse

2E JOUR

3 c. à soupe	épices pour marinades (mettre dans un sachet)	3 c. à soupe
2,25 litres	eau	9 tasses
1,9 litre	vinaigre blanc	7 ¾ tasses
7	feuilles de laurier	7
7	gousses d'ail, coupées en deux	7
7	ombelles d'aneth	7
7	brins d'aneth	7

DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)



Pour obtenir des cornichons croquants, utilisez des concombres extrêmement frais qui craquent bien sous la dent.

Les concombres de cette grosseur se mettent facilement en bocaux et leur texture est idéale. S'ils sont plus gros, coupez-les en deux ou en quatre. Il est toutefois possible qu'ils deviennent plus tendres une fois marinés.

Pour faire un sachet d'épices, coupez un morceau d'étamine de 10 x 10 cm (4 x 4 po) de triple épaisseur. Déposez les épices au centre, nouez les bouts, puis attachez-les solidement à l'aide d'un bout de ficelle. Vous pouvez aussi déposer simplement les épices dans une grosse boule à thé.

1ER JOUR

1 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des concombres et les saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.

3 Dans une marmite, mélanger les épices, l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Laisser bouillir 1 minute. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Jeter le sachet d'épices et garder le liquide à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 feuille de laurier, 1 morceau d'ail et 1 ombelle d'aneth dans chacun des bocaux chauds. Tasser les concombres en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 1 morceau d'ail et 1 brin d'aneth par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

CORNICHONS AU PIMENT ET À L'ANETH

Du piment fort et de l'aneth pour rehausser le goût de vos burgers et sandwichs en un clin d'œil.

1ER JOUR

2 kg	concombres à mariner de 8,5 à 10 cm (3 ½ à 4 po)	(environ 45) 4 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

6	piments forts rouges séchés, émiettés	6
1 c. à soupe	épices pour marinades (mettre dans un sachet)	1 c. à soupe
1,12 litre	eau	4 ½ tasses
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
6	ombelles d'aneth	6
6	brins d'aneth	6



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Les piments forts frais n'ont pas tous la même force, mais les petits piments rouges séchés sont toujours forts, ce qui convient davantage pour cette recette. Une fois émiettés et mis en bocaux, ils nous indiquent que le contenu est piquant.

Il est recommandé de couper les concombres à la main, car ils auront tendance à glisser si l'on utilise une mandoline.

Pour faire un sachet d'épices, coupez un morceau d'étamine de 10 x 10 cm (4 x 4 po) de triple épaisseur. Déposez les épices au centre, nouez les bouts, puis attachez-les solidement à l'aide d'un bout de ficelle. Vous pouvez aussi déposer simplement les épices dans une grosse boule à thé.

1ER JOUR

1 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis les couper sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur.

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des concombres et les saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.

3 Dans une marmite, mélanger les piments, les épices, l'eau et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Jeter le sachet d'épices et garder le liquide à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 ombelle d'aneth dans chacun des bocaux chauds. Tasser les concombres en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 1 brin d'aneth par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

CORNICHONS SUCRÉS VITE FAITS

Ce grand classique se prépare plus rapidement que la plupart des autres recettes de cornichons sucrés. Les vrais amateurs en raffoleront.

1ER JOUR		
2 kg	concombres à mariner	4 lb
980 g	glaçons	4 tasses
3 c. à soupe	sel pour marinades	3 c. à soupe
2E JOUR		
800 g	cassonade (bien tassée)	3 ½ tasses
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 c. à café	piment de la Jamaïque entier	1 c. à thé
1 c. à café	graines de céleri	1 c. à thé
¼ de c. à café	clous de girofle entiers	¼ de c. à thé
750 ml	vinaigre de cidre	3 tasses



DONNE 4 OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Pour obtenir une texture intéressante, coupez les concombres à l'aide d'un couteau à lame ondulée.

Utilisez des concombres de même grosseur ayant moins de 2,5 cm (1 po) de diamètre pour obtenir une texture idéale.

Selon la façon dont vous tasserez les concombres, vous obtiendrez 4 ou 5 bocaux de 500 ml (2 tasses). Prenez tout de même la précaution de préparer un bocal de 250 ml (1 tasse) au cas où le cinquième bocal ne suffirait pas.

1ER JOUR

1. Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis les couper sur la largeur en tranches de 2 cm (¾ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 1,5 kg (12 tasses).
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des concombres. Couvrir du quart des glaçons et saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.
3. Dans une grande marmite, mélanger la cassonade, les graines de moutarde, le piment de la Jamaïque, les graines de céleri, les clous de girofle et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution de la cassonade. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les concombres et ramener à ébullition en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu.
4. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les concombres dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | Plusieurs jours

TRANCHES DE CORNICHONS SUCRÉES ET ACIDULÉES

Comme il n'est pas toujours facile de trouver de tout petits concombres, voici une recette de cornichons en tranches au même bon goût que les gherkins classiques.

1ER JOUR		
3 kg	concombres à mariner	6 lb
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse
2E JOUR		
	Eau bouillante	
7	bâtons de cannelle de 8 cm (3 po)	7
600 g	sucre granulé	3 tasses
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
2 c. à café	piment de la Jamaïque entier	2 c. à thé
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
1,5 litre	vinaigre de cidre	6 tasses
3E JOUR		
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
4E JOUR		
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Le fait d'ajouter la cassonade par étapes empêche les concombres de devenir spongieux et plissés. Il est possible qu'ils plissent un peu à cause de la concentration élevée de sucre et de vinaigre, mais leur texture restera croquante.

1ER JOUR

1 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis couper en biais sur la largeur en tranches de 1 cm (½ po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 2,25 kg (18 tasses).

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion et à la chaleur, mélanger doucement les concombres et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1 Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Rincer le bol, égoutter de nouveau les concombres et remettre dans le bol. Couvrir d'eau bouillante et égoutter de nouveau. Réserver dans le bol.

2 Dans une marmite, mélanger la cannelle, le sucre, les graines de moutarde, le piment de la Jamaïque, les graines de céleri et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute. Verser sur les concombres et laisser refroidir. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

3E JOUR

1 Dans une passoire tenue au-dessus d'une grande marmite, égoutter les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Rincer l'assiette et le bol. Remettre les concombres et les bâtons de cannelle dans le bol et réserver.

> **Variante**
>
> *Cornichons sucrés traditionnels :* Utiliser 3 kg (6 lb) de petits concombres à mariner de 4 à 5 cm (1 ½ à 2 po) de longueur au lieu des tranches. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) du côté du pédoncule. Garder les concombres entiers et les piquer plusieurs fois à l'aide d'une fourchette après les avoir rincés à l'étape 1 du 2e jour.

2 Mélanger la cassonade avec le liquide. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution de la cassonade. Laisser bouillir 1 minute. Verser sur les concombres et laisser refroidir. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

4E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tenue au-dessus d'une grande marmite, égoutter les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Réserver les concombres et les bâtons de cannelle à part. Mélanger la cassonade avec le liquide. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution de la cassonade. Laisser bouillir 20 minutes ou jusqu'à réduction du tiers environ. Garder au chaud à feu doux.

3 Tasser les concombres dans les bocaux chauds et ajouter 1 bâton de cannelle dans chacun en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

QUARTIERS DE CORNICHONS MARINÉS

L'emploi de glaçons pour la préparation rend ces cornichons divinement croquants.

1,5 kg	concombres à mariner de 8,5 à 10 cm (3 ½ à 4 po)	3 lb
980 g	glaçons	4 tasses
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
1,5 litre	vinaigre blanc	6 tasses
375 ml	eau	1 ½ tasse
80 g	oignons, hachés finement	½ tasse
14	bâtonnets de céleri de 8 x 1 cm (3 x ½ po)	14
	Graines de moutarde	
	Graines de céleri	



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Pour garder les quartiers de concombre bien droits au moment de les mettre en conserve, tenez le bocal d'une main portant un gant isolant en silicone (ou avec une serviette sèche), et penchez-le vers vous à un angle d'environ 45 degrés. De l'autre main, ou à l'aide d'une pince à embouts recouverts de silicone, rangez les quartiers à la verticale en les tassant contre les parois. Une fois le contenant rempli, secouez-le doucement – en le tenant toujours à 45 degrés – pour permettre aux quartiers de bien se mettre en place. Ajoutez-en d'autres s'il reste un peu de place.

1. Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis les couper en quartiers sur la longueur.
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des concombres. Couvrir du quart des glaçons. Couvrir de trois autres couches identiques. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 3 heures.
3. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
4. Dans une passoire, égoutter les concombres avec soin et réserver. (Procéder par étapes au besoin.)
5. Dans une marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et 375 ml (1 ½ tasse) d'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 5 minutes, puis garder au chaud à feu doux.
6. Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 c. à soupe comble d'oignon dans chacun des bocaux chauds. Tasser les concombres et 2 bâtonnets de céleri dans chacun en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter ½ c. à café (à thé) de graines de moutarde et ¼ de c. à café (à thé) de graines de céleri. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | Plusieurs jours

CORNICHONS 9 JOURS

Ne vous laissez pas intimider par la longueur de la recette puisqu'elle exigera peu d'attention de votre part chaque jour.

1ER JOUR

500 g	sel pour marinades	2 tasses
3 litres	eau	12 tasses
3 kg	concombres à mariner de 4 à 5 cm (1 ½ à 2 po) (voir Trucs)	6 lb

7E JOUR

2 litres	eau	8 tasses
660 ml	vinaigre blanc	2 ⅔ tasses
4	bâtons de cannelle de 8 cm (3 po), coupés en deux	4
1,6 kg	sucre granulé	8 tasses
2 c. à soupe	graines de céleri	2 c. à soupe
1 c. à soupe	piment de la Jamaïque entier	1 c. à soupe
1,5 litre	vinaigre de cidre	6 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Les petits concombres ont la peau fine et ont tendance à ramollir et à se détériorer rapidement après la cueillette. Mettez-les rapidement en conserve pour éviter le gaspillage.

Si vous avez du mal à trouver des petits concombres, optez pour ceux de 5 à 10 cm (2 à 4 po) et coupez-les sur la largeur en tranches de 2 cm (¾ de po) d'épaisseur.

Pour gagner du temps et ne rien oublier, vous pouvez noter les différentes étapes sur une feuille que vous collerez sur la porte de votre réfrigérateur.

1ER JOUR

1 Dans une marmite, mélanger le sel et 3 litres (12 tasses) d'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser refroidir à température ambiante.

2 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout.

3 Déposer les concombres dans un grand bol résistant à la corrosion. Verser la saumure (ils doivent être recouverts d'au moins 2,5 cm/1 po). Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant les 2e et 3e jours.

4E JOUR

1 Égoutter les concombres et rincer le bol. Remettre les concombres dans le bol et couvrir d'au moins 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 1 jour.

5E JOUR

1 Faire la même chose qu'au 4e jour.

6E JOUR

1 Faire la même chose qu'au 4e jour.

7E JOUR

1 Égoutter les concombres. Dans une grande marmite, mélanger 2 litres (8 tasses) d'eau et le vinaigre blanc. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Ajouter les concombres et ramener à ébullition en remuant doucement de temps à autre. Baisser le feu et laisser mijoter de 1 à 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les concombres soient translucides. Égoutter avec soin (procéder par étapes au besoin), puis déposer dans un grand pot de faïence, bol en verre ou bol résistant à la corrosion. Réserver.

Suggestions de service

Ces cornichons sont délicieux avec du cheddar extra-fort ou d'autres fromages piquants servis avec des craquelins.

Hachez quelques-uns de ces cornichons pourles ajouter à une salade de thon ou une salade aux œufs.

2 Dans une grande marmite propre, mélanger la cannelle, le sucre, les graines de céleri, le piment de la Jamaïque et le vinaigre de cidre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 5 minutes. Verser sur les concombres et laisser refroidir. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 1 jour.

8E JOUR

1 Dans une passoire tenue au-dessus d'une grande marmite, égoutter les concombres. (Procéder par étapes au besoin.) Rincer l'assiette et le pot de faïence. Remettre les concombres et la cannelle dans le pot. Porter le liquide à ébullition à feu vif. Verser sur les concombres et laisser refroidir. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 1 jour.

9E JOUR

1 Faire la même chose qu'au 8e jour.

10E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Transvider les concombres et le liquide dans une grande marmite. Porter à ébullition à feu moyen-vif.

3 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les concombres et ½ bâton de cannelle dans chacun des bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

ASPERGES MARINÉES CLASSIQUES

Dégustez ces asperges telles quelles ou ajoutez-les à vos salades. L'assaisonnement léger respecte la délicatesse de ce sympathique légume printanier.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2 kg	asperges	4 lb
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
875 ml	vinaigre blanc	3 ½ tasses
625 ml	eau	2 ½ tasses
4	gousses d'ail, coupées en deux	4
	Graines de moutarde	



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Pour obtenir une texture idéale, prenez des asperges de grosseur moyenne ayant environ 1 cm (½ po) d'épaisseur.

Une pince à embouts recouverts de silicone nous facilite la tâche au moment de mettre les asperges en pots. Il est important de manipuler ce légume fragile avec délicatesse pour ne pas l'écraser.

1 Couper les pointes d'asperge de façon qu'elles aient environ 2 cm (¾ de po) de moins que la hauteur des bocaux. (Réserver les tiges pour un autre usage.)

2 Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, blanchir les asperges environ 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau vert vif. (Procéder par étapes au besoin.) Plonger aussitôt les asperges dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Laisser égoutter les asperges sur les plaques recouvertes d'un linge propre.

5 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les asperges et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Retirer du feu.

6 Déposer 2 morceaux d'ail et ½ c. à café (à thé) de graines de moutarde dans chacun des bocaux chauds. Bien tasser les asperges, pointes vers le bas, en laissant de la place pour le liquide. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

ASPERGES MARINÉES À L'ANETH

L'art de capturer la fraîcheur du persil et le goût rafraîchissant des graines d'aneth en un tournemain.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2 kg	asperges	4 lb
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à soupe	graines d'aneth	1 c. à soupe
875 ml	vinaigre de cidre	3 ½ tasses
625 ml	eau	2 ½ tasses
8	brins de persil frais	8



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Couper les pointes d'asperge de façon qu'elles aient environ 2 cm (¾ de po) de moins que la hauteur des bocaux. (Réserver les tiges pour un autre usage.)

2 Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, blanchir les asperges environ 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau vert vif. (Procéder par étapes au besoin.) Plonger aussitôt les asperges dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Laisser égoutter les asperges sur les plaques recouvertes d'un linge propre.

5 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, les graines d'aneth, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les asperges et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Retirer du feu.

6 Déposer 2 brins de persil dans chacun des bocaux chauds. Bien tasser les asperges, pointes vers le bas, en laissant de la place pour le liquide. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Suggestion de service

Ajoutez quelques-unes de ces asperges égouttées et hachées à une salade de pommes de terre.

ASPERGES MARINÉES AU THYM ET AU POIVRE

Des asperges, du poivron rouge et du thym frais… ça sent bon la Provence !

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2 kg	asperges	4 lb
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	grains de poivre noir	2 c. à thé
750 ml	eau	3 tasses
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
250 ml	vinaigre de vin blanc	1 tasse
1	poivron rouge, coupé en lanières fines sur la longueur (environ 36)	1
16	brins de thym frais	16



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Au moment de mettre les asperges dans la marmite (étape 5), assurez-vous que les pointes sont dans la même direction. Vous gagnerez ainsi du temps au moment de les mettre en pots. Une pince à embouts recouverts de silicone vous facilitera la tâche.

Suggestions de service

Ajoutez quelques-unes de ces asperges égouttées dans une salade niçoise pour remplacer les haricots verts. Incorporez quelques gouttes de leur liquide dans votre vinaigrette à base de moutarde de Dijon et d'huile d'olive.

Servez ces asperges comme hors-d'œuvre sur un plateau de fromages avec des olives et différents pâtés.

1. Couper les pointes d'asperge de façon qu'elles aient environ 2 cm (¾ de po) de moins que la hauteur des bocaux. (Réserver les tiges pour un autre usage.)
2. Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, blanchir les asperges environ 30 secondes ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau vert vif. (Procéder par étapes au besoin.) Plonger aussitôt les asperges dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.)
3. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
4. Laisser égoutter les asperges sur les plaques recouvertes d'un linge propre.
5. Dans une grande marmite, mélanger le sel, le sucre, les grains de poivre, l'eau, le vinaigre blanc et le vinaigre de vin. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel et du sucre. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les asperges et les lanières de poivron. Laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes, puis retirer du feu.
6. Déposer 4 brins de thym dans chacun des bocaux chauds. Bien tasser les asperges, pointes vers le bas, et les poivrons en laissant de la place pour le liquide. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les grains de poivre. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

HARICOTS VERTS ÉPICÉS MARINÉS

Ces haricots font sensation dans les martinis en remplacement des olives. On les aime aussi dans les assortiments de marinades et les burgers.

1,5 kg	haricots verts	3 lb
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
3 c. à soupe	sel pour marinades	3 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 ½ c. à café	graines de cumin	1 ½ c. à thé
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
625 ml	eau	2 ½ tasses
310 ml	vinaigre de vin blanc	1 ¼ tasse
3 à 6	piments forts (ex. : chilis rouges longs, jalapenos Scotch Bonnet), épépinés et coupés en quatre	3 à 6



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Truc

Si vous n'aimez pas les marinades trop piquantes, n'employez que 3 piments forts, mais vous pouvez en mettre jusqu'à 6 si vous aimez leur feu. Il est bon de savoir que le piment Scotch Bonnet est particulièrement fort.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter les haricots et réserver uniquement ceux qui sont impeccables.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, les graines de céleri, de moutarde et de cumin, le vinaigre blanc, l'eau et le vinaigre de vin. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les haricots et ramener à ébullition à feu moyen-vif en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu.

4 Répartir les piments dans les bocaux chauds. Tasser légèrement les haricots en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

HARICOTS VERTS SUCRÉS ET ACIDULÉS

Profitez de l'abondance de haricots de votre potager pour en faire mariner une bonne quantité que vous pourrez savourer tout au long de l'année.

1,5 kg	haricots verts	3 lb
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
1 c. à café	piment de la Jamaïque entier	1 c. à thé
1,25 litre	vinaigre de cidre	5 tasses
375 ml	eau	1 ½ tasse
3	bâtons de cannelle de 8 cm (3 po), coupés en deux	3



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter les haricots et réserver uniquement ceux qui sont impeccables.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, les graines de moutarde et de céleri, le piment de la Jamaïque, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les haricots et ramener à ébullition à feu moyen-vif en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu.

4 Déposer ½ bâton de cannelle dans chacun des bocaux chauds. Tasser légèrement les haricots en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

HARICOTS VERTS MARINÉS À LA MOUTARDE

Ces haricots tendres et croquants ont un goût mémorable grâce à l'ajout de moutarde sèche.

1,5 kg	haricots verts	3 lb
700 g	cassonade (bien tassée)	3 tasses
5 c. à soupe	moutarde sèche	5 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
2 c. à café	curcuma moulu	2 c. à thé
875 ml	vinaigre blanc	3 ½ tasses
375 ml	eau	1 ½ tasse
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
35 g	fécule de maïs	¼ de tasse
60 ml	eau froide	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Ces marinades sont encore plus belles lorsqu'on utilise à la fois des haricots verts et jaunes.

Le liquide étant un peu épais, il est possible qu'il se sépare légèrement. Il suffit alors de remuer doucement les haricots et le liquide après avoir ouvert un bocal.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter les haricots et utiliser uniquement ceux qui sont impeccables. Couper en biais en morceaux de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) de longueur. Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger au fouet la cassonade, la moutarde, le sel, les graines de céleri et le curcuma. Incorporer graduellement le vinaigre et 375 ml (1 ½ tasse) d'eau en mélangeant au fouet jusqu'à consistance lisse. Ajouter les oignons. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution de la cassonade et du sel. Ajouter les haricots et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant de temps à autre.

4 Entre-temps, dans un petit bol, diluer la fécule de maïs dans l'eau froide à l'aide du fouet. Incorporer à la préparation de légumes et cuire, en remuant, pendant 2 minutes ou jusqu'à léger épaississement (le liquide ne doit plus être trouble). Retirer du feu.

5 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les haricots dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

HARICOTS VERTS ET JAUNES MARINÉS À L'ANETH

Le goût de l'aneth imprègne à merveille ces haricots bien croquants. On peut utiliser uniquement des haricots verts ou jaunes si l'on préfère.

1,5 kg	mélange de haricots verts et jaunes	3 lb
65 g	sucre granulé	⅓ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades ou gros sel	2 c. à soupe
1,5 litre	vinaigre blanc	6 tasses
680 ml	eau	2 ¾ tasses
6	gousses d'ail, coupées en quatre	6
6	brins d'aneth	6
6	ombelles d'aneth	6
	Graines d'aneth	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Utilisez des haricots mûrs pour obtenir un meilleur résultat. Évitez ceux qui sont durs et filandreux. Ceux qui sont trop jeunes risquent de devenir trop mous une fois marinés. Quant aux haricots trop mûrs, ils deviendront trop coriaces.

Suggestion de service

Hachez quelques haricots marinés pour vos salades de thon, de pommes de terre ou de légumineuses. N'oubliez pas d'incorporer un peu du liquide contenu dans le bocal dans la vinaigrette.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter les haricots et réserver uniquement ceux qui sont impeccables.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les haricots et ramener à ébullition à feu moyen-vif en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu.

4 Dans chacun des bocaux chauds, déposer 4 morceaux d'ail, 1 brin d'aneth, 1 ombelle d'aneth et ¼ de c. à café (à thé) de graines d'aneth. Tasser légèrement les haricots en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.



Cornichons à l'aneth classiques | p. 28



Tranches de cornichons sucrées et acidulées | p. 37



Haricots verts épicés marinés | p. 45



Petites betteraves épicées marinées | p. 49

Olives martini | p. 75



Courgettes piquantes et épicées | p. 93



Légumes marinés à la moutarde | p. 94



Sauce chili familiale | p. 102

Classique

PETITES BETTERAVES ÉPICÉES MARINÉES

Ces petits joyaux plaisent à tout le monde. Ils exigent une préparation plus élaborée que les grosses betteraves, mais ce petit effort supplémentaire en vaut vraiment la peine.

3 kg	petites betteraves de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po) de diamètre	6 lb
3	bâtons de cannelle de 8 cm (3 po), coupés en deux	3
2 c. à café	piment de la Jamaïque entier	2 c. à thé
1 c. à café	clous de girofle entiers	1 c. à thé
400 g	cassonade (bien tassée)	1 ¾ tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 litre	vinaigre de cidre	4 tasses
500 ml	eau	2 tasses



DONNE 7 OU 8 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Si vous avez deux grandes marmites, utilisez-les pour cuire les betteraves à l'étape 1. Cela permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme.

Si vous jetez les épices, les betteraves auront une saveur plutôt douce. Pour un goût plus prononcé, ouvrez le sachet et répartissez uniformément la cannelle, le piment de la Jamaïque et les clous de girofle dans les bocaux.

Variantes

Petites betteraves très épicées : Omettre les clous de girofle et ajouter 2 c. à soupe de gingembre frais haché, 1 c. à café (à thé) de grains de poivre noir et une pincée de flocons de piment fort dans le sachet d'épices.

Tranches de betteraves épicées marinées : Prendre des betteraves de grosseur moyenne de 5 à 6 cm (2 à 2 ½ po) de diamètre et les faire cuire en suivant les indications de l'étape 1 de la page 54. Les couper ensuite en tranches et poursuivre la présente recette à l'étape 2.

1. Parer les betteraves et les déposer dans une grande marmite (voir Trucs). Couvrir d'eau froide et porter à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette. Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.) Peler et réserver.
2. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Déposer la cannelle, le piment de la Jamaïque et les clous de girofle au centre d'un carré d'étamine de triple épaisseur. Nouer pour former un sachet.
4. Dans une grande marmite propre, mélanger le sachet d'épices, la cassonade, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution de la cassonade et du sel. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Ajouter les betteraves et ramener à ébullition à feu moyen. Retirer du feu et jeter le sachet d'épices.
5. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les betteraves dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 30 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

TRANCHES DE BETTERAVES MARINÉES

Le goût naturel des betteraves est savamment mis en valeur dans cette préparation toute simple.

3 kg	betteraves	6 lb
265 g	sucre granulé	1 ⅓ tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
500 ml	eau	2 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Les betteraves moyennes de 5 à 6 cm (2 à 2 ½ po) de diamètre sont plus faciles à peler et à couper en tranches. Il est aussi moins fastidieux de les tasser dans les bocaux. Si les betteraves sont plus grosses, coupez les tranches en demi-lunes, puis en quartiers, sinon assurez-vous de prendre des bocaux à large ouverture.

Si vous avez deux grandes marmites, utilisez-les pour cuire les betteraves à l'étape 1. Cela permettra d'obtenir une cuisson plus uniforme.

Variante

Betteraves marinées aux oignons : Utiliser 2,75 kg (5 ½ lb) de betteraves seulement et, à l'étape 3, ajouter 500 g (1 lb) d'oignons (environ 4) coupés en deux, puis en tranches fines en même temps que le sucre.

1 Parer les betteraves et les déposer dans une grande marmite (voir Trucs). Couvrir d'eau froide et porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette. Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.) Peler les betteraves, puis les couper sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. Réserver.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une grande marmite propre, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les betteraves et ramener à ébullition à feu moyen. Retirer du feu.

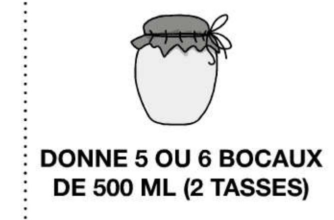
4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les betteraves dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 30 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

BETTERAVES ET RADIS MARINÉS

On ne peut que s'exclamer devant la beauté et le goût agréablement piquant de ces marinades.

1,25 kg	betteraves (environ 8)	2 ½ lb
100 g	sucre granulé	½ tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
680 ml	vinaigre blanc	2 ¾ tasses
625 ml	eau	2 ½ tasses
625 g	radis rouges, en quartiers fins	1 ¼ lb



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Achetez des betteraves moyennes de même grosseur pour avoir une cuisson uniforme.

Selon la façon dont vous tasserez les légumes, vous obtiendrez 5 ou 6 bocaux de 500 ml (2 tasses). Prenez tout de même la précaution de préparer un bocal de 250 ml (1 tasse) au cas où le sixième bocal ne suffirait pas.

Suggestion de service

Ces marinades font une jolie garniture pour les burgers et les sandwichs.

1 Parer les betteraves et les déposer dans une grande marmite. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette. Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.) Peler et couper en quartiers fins. Mesurer 900 g (6 tasses) de betteraves.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une grande marmite propre, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les betteraves et les radis et laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Retirer du feu.

4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les betteraves et les radis dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 30 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

SALADE DE CHOU MARINÉE

En transformant la salade de chou traditionnelle en marinades, on a la chance de toujours en avoir à portée de la main.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

1ER JOUR

2 kg	chou vert (environ 1)	4 lb
480 g	carottes, râpées (environ 8)	4 tasses
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

750 g	sucre granulé	3 ¾ tasses
2 c. à soupe	graines de céleri	2 c. à soupe
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
1,25 litre	vinaigre de cidre	5 tasses

SERVICE

Huile végétale
Moutarde de Dijon (facultatif)



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES) OU 3 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)

1ER JOUR

1 Couper le chou sur la longueur en 4 ou 6 quartiers. Retirer le trognon. Couper chaque quartier sur la largeur en tranches très fines. On en obtiendra environ 2,2 kg (22 tasses).

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger le chou, les carottes et le sel. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

Trucs

Choisissez un chou très ferme et lourd pour sa grosseur. Retirez deux ou trois couches afin de n'utiliser que les plus belles feuilles.

Si vous n'avez pas de robot culinaire, prenez une râpe multifonction pour râper les carottes.

Versez le liquide en filet continu dans les bocaux. Lorsqu'ils sont remplis à moitié, éliminez les bulles d'air à l'aide d'une spatule ou d'un ustensile non métallique en vous assurant que le liquide touche le fond et qu'il n'y a aucune grosse poche d'air.

2^E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les légumes avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le plus de liquide possible. Laisser égoutter complètement sur les plaques recouvertes d'un linge propre.

3 Dans une marmite, mélanger le sucre, les graines de céleri et de moutarde, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute. Garder le liquide au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les légumes dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir les bocaux de 500 ml (2 tasses) 15 minutes et ceux de 1 litre (4 tasses) 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SERVICE

1 Au moment de servir, mélanger le contenu d'un bocal de 500 ml (2 tasses) avec 60 ml (¼ de tasse) d'huile végétale et 1 c. à café (à thé) de moutarde de Dijon. (Ajuster les quantités d'huile et de moutarde selon la quantité de salade de chou employée.)

Suggestions de service

Ajoutez un peu de salade de chou égouttée dans vos paninis à la viande de bœuf.

Pour varier les saveurs, ajoutez de la julienne de poivron rouge et de fines tranches d'oignon doux à la salade de chou juste avant de servir.

Classique | Plusieurs jours

CHOUCROUTE CLASSIQUE

Il suffit de deux ingrédients, d'un peu d'eau et d'une fermentation naturelle pour faire une choucroute au goût inégalable.

6 c. à soupe	sel pour marinades	6 c. à soupe
2 litres	eau	8 tasses
2,5 kg	chou vert (environ 1)	5 lb



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1 Dans une marmite, mélanger 3 c. à soupe de sel et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute. Laisser refroidir à température ambiante.

2 Entre-temps, couper le chou sur la longueur en 6 ou 8 quartiers. Retirer le trognon. Couper chaque quartier sur la largeur en tranches très fines. On en obtiendra environ 2,8 kg (28 tasses).

3 Dans un grand pot de faïence, bol en verre ou contenant résistant à la corrosion, mélanger le chou avec le reste du sel. Laisser reposer 15 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit ramolli.

4 Verser la saumure sur le chou en pressant dessus pour l'immerger complètement. Le liquide doit couvrir le chou d'au moins 2,5 cm (1 po). Si nécessaire, ajouter le reste de la saumure (voir Trucs, page 32). Poser une assiette directement sur le chou pour faire un poids. Placer quelques bocaux en verre remplis d'eau dans l'assiette (voir Trucs). Couvrir d'un linge non pelucheux ou de plusieurs couches d'étamine et laisser reposer à température ambiante (21 à 23 °C/70 à 75 °F) pendant 3 à 6 semaines.

PENDANT LA FERMENTATION

1 S'assurer chaque jour que le chou fermente bien. On observera un léger bouillonnement et un changement d'arôme. Écumer avec soin et ajouter de la saumure au besoin (voir Trucs, page 32) afin que le chou soit toujours couvert de liquide. Au moindre signe de moisissure ou de mauvaise odeur, jeter le chou et le liquide. Laisser fermenter jusqu'à ce que le bouillonnement cesse et que la choucroute soit bien goûteuse.



On peut multiplier cette recette jusqu'à cinq fois. Assurez-vous d'avoir un contenant assez grand pour bien couvrir le chou de liquide pendant la fermentation. La mise en conserve à froid est conseillée pour les grandes quantités ; ne remplissez pas plus de bocaux que peut en contenir la marmite d'eau bouillante en une seule fois.

Pour faire un poids sur l'assiette, utilisez des bocaux en verre stérilisés munis de couvercles hermétiques que vous aurez remplis d'eau ou encore un grand sac de plastique résistant rempli de saumure (ne pas le remplir d'eau, car s'il se fissure, la saumure sera diluée et la fermentation ne pourra pas se faire de façon adéquate).

Couvrez le pot de faïence d'un tablier en coton au lieu d'une serviette et attachez les cordons autour pour que le tablier tienne bien en place.

DERNIER JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

MISE EN CONSERVE À FROID

1 Tasser légèrement la choucroute dans les bocaux chauds et ajouter suffisamment de saumure pour la garder humide en laissant un vide de 1 cm (½ po). Ajouter de la saumure (voir Trucs, page 32 au besoin pour remplir les bocaux. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la saumure. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

2 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

MISE EN CONSERVE À CHAUD

1 Dans une grande marmite, chauffer la choucroute et la saumure à feu moyen-vif, en remuant souvent, jusqu'à ce que la saumure commence à mijoter. Ne pas laisser bouillir. Retirer du feu.

2 Tasser légèrement la choucroute chaude dans les bocaux chauds et ajouter suffisamment de saumure chaude pour la garder humide en laissant un vide de 1 cm (½ po). Ajouter de la saumure chaude (voir Trucs, page 32) au besoin pour remplir les bocaux. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la saumure. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

3 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.



La température doit être idéale pour assurer une bonne fermentation. Si elle est trop froide, le chou fermentera très lentement ou pas du tout et il pourrait y avoir formation de moisissure. Si l'air est trop chaud, la choucroute risque de trop fermenter et de développer une texture molle et un goût désagréable. Placez un thermomètre à côté du pot de faïence et vérifiez régulièrement la température. Au besoin, mettez-le dans une autre pièce plus convenable.

Variante

Choucroute piquante au piment : Le dernier jour, équeuter et couper sur la longueur 6 piments forts rouges longs. Évider, épépiner et couper en tranches fines sur la largeur. Répartir dans la choucroute en remuant. Remplir les bocaux et procéder au traitement à l'eau bouillante. Laisser reposer 1 semaine avant de servir afin que la choucroute s'imprègne de la saveur des piments.

Plusieurs jours

CHOUCROUTE DE CHOU ROUGE

Cette choucroute a une magnifique couleur fuchsia à cause de la réaction qui se produit entre le pigment présent dans le chou rouge et l'acide qui se forme au cours de la fermentation. Un régal dans les hot-dogs ou avec les saucisses grillées.

6 c. à soupe	sel pour marinades	6 c. à soupe
4 litres	eau	16 tasses
2,5 kg	choux rouges (environ 2)	5 lb



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1 Dans une marmite, mélanger le sel et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute. Laisser refroidir à température ambiante.

2 Entre-temps, couper chacun des choux sur la longueur en 4 ou 6 quartiers. Retirer le trognon. Couper chaque quartier sur la largeur en tranches très fines. On en obtiendra environ 2,8 kg (28 tasses).

3 Déposer les choux dans un grand pot de faïence, bol en verre ou contenant résistant à la corrosion. Verser la saumure et presser sur les choux pour les immerger complètement. Le liquide doit les couvrir d'au moins 2,5 cm (1 po). Si nécessaire, ajouter le reste de la saumure (voir Trucs). Poser une assiette directement sur les choux pour faire un poids. Placer quelques bocaux en verre remplis d'eau dans l'assiette (voir Trucs). Couvrir d'un linge non pelucheux ou de plusieurs couches d'étamine et laisser reposer à température ambiante (21 à 23 °C/70 à 75 °F) pendant 3 à 6 semaines.

PENDANT LA FERMENTATION

1 S'assurer chaque jour que les choux fermentent bien. On observera un léger bouillonnement et un changement d'arôme. Écumer avec soin et ajouter de la saumure au besoin (voir Trucs) afin que les choux soient toujours couverts de liquide. Au moindre signe de moisissure ou de mauvaise odeur, jeter les choux et le liquide. Laisser fermenter jusqu'à ce que le bouillonnement cesse et que la choucroute soit bien goûteuse.

Trucs

Vous aurez peut-être besoin de plus de saumure pour couvrir le chou pendant la fermentation si l'évaporation est trop grande ou l'écumage très important. Mélangez 1 ½ c. à soupe de sel pour marinades et 1 litre (4 tasses) d'eau en respectant les indications de l'étape 1 (ou multipliez les quantités selon vos besoins). La saumure se conserve 2 mois dans un contenant hermétique gardé au réfrigérateur. Laissez-la reposer à température ambiante avant de la verser dans le pot de faïence.

Le chou rouge est plus sec que le vert. Lorsqu'on le mélange avec du sel, on n'obtient pas autant de liquide qu'avec ce dernier. Il est recommandé de faire une saumure plus concentrée afin qu'il y ait suffisamment de sel et de liquide pour faciliter la fermentation.

DERNIER JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

MISE EN CONSERVE À FROID

1 Tasser légèrement la choucroute dans les bocaux chauds et ajouter suffisamment de saumure pour la garder humide en laissant un vide de 1 cm (½ po). Ajouter de la saumure (voir Trucs à la page précédente) au besoin pour remplir les bocaux. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la saumure. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

2 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

MISE EN CONSERVE À CHAUD

1 Dans une grande marmite, chauffer la choucroute et la saumure à feu moyen-vif, en remuant souvent, jusqu'à ce que la saumure commence à mijoter. Ne pas laisser bouillir. Retirer du feu.

2 Tasser légèrement la choucroute chaude dans les bocaux chauds et ajouter suffisamment de saumure chaude pour la garder humide en laissant un vide de 1 cm (½ po). Ajouter de la saumure chaude (voir Trucs à la page précédente) au besoin pour remplir les bocaux. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la saumure. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

3 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Prenez une vieille assiette à laquelle vous n'êtes pas particulièrement attaché pour faire un poids sur le chou puisque ses pigments risquent de la tacher pour de bon, surtout si elle est fissurée. Vous pouvez aussi mettre l'assiette dans un grand sac de plastique à fermeture hermétique et retirer l'air pour la protéger.

Pour faire un poids sur l'assiette, utilisez des bocaux en verre stérilisés munis de couvercles hermétiques que vous aurez remplis d'eau ou encore un grand sac de plastique résistant rempli de saumure (ne pas le remplir d'eau, car s'il se fissure, la saumure sera diluée et la fermentation ne pourra pas se faire de façon adéquate).

2 jours

CHOU AIGRE-DOUX MARINÉ

Cette salade de chou en bocaux est inspirée directement de la cuisine de l'Europe de l'Est. Laissez-vous surprendre !

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

1ER JOUR

1,75 kg	chou vert (environ 1)	3 ½ lb
360 g	céleri, en dés	3 tasses
480 g	poivrons rouges ou verts, en tranches fines	3 tasses
240 g	oignons, en tranches fines	2 tasses
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

50 g	piments forts longs (rouges ou verts), émincés	½ tasse
800 g	sucre granulé	4 tasses
3 c. à soupe	épices pour marinades (mettre dans un sachet ; voir Trucs)	3 c. à soupe
1 c. à café	curcuma moulu	1 c. à thé
1,25 litre	vinaigre blanc	5 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES) OU 3 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)

1ER JOUR

1. Couper le chou sur la longueur en 4 ou 6 quartiers. Retirer le trognon. Couper chaque quartier sur la largeur en tranches très fines. On en obtiendra environ 1,8 kg (18 tasses).
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger le chou, le céleri, les poivrons, les oignons et le sel. Poser une assiette directement sur le chou pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire, égoutter et rincer les légumes avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le plus de liquide possible. Laisser égoutter complètement sur les plaques recouvertes d'un linge propre.
3. Dans une marmite, mélanger le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Jeter le sachet d'épices. Garder le liquide au chaud à feu doux.

Trucs

Pour faire un sachet d'épices, coupez un morceau d'étamine de 10 x 10 cm (4 x 4 po) de triple épaisseur. Déposez les épices au centre, nouez les bouts, puis attachez-les solidement à l'aide d'un bout de ficelle. Vous pouvez aussi déposer simplement les épices dans une grosse boule à thé.

Versez le liquide en filet continu dans les bocaux. Lorsqu'ils sont remplis à moitié, éliminez les bulles d'air à l'aide d'une spatule ou d'un ustensile non métallique en vous assurant que le liquide touche le fond et qu'il n'y a aucune grosse poche d'air.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les légumes dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les piments. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir les bocaux de 500 ml (2 tasses) pendant 15 minutes et ceux de 1 litre (4 tasses) 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Suggestions de service

Ce chou fait une excellente garniture pour les hot-dogs, les saucisses et les paninis.

Servez ce chou avec de la volaille ou de la viande grillée.

Classique

CAROTTES MARINÉES À L'ANETH

L'art de transformer de simples bâtonnets de carotte en délices croquants au bon parfum d'aneth.

1,75 kg	carottes (15 à 20)	3 ½ lb
65 g	sucre granulé	⅓ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades ou gros sel	2 c. à soupe
1,5 litre	vinaigre blanc	6 tasses
680 ml	eau	2 ¾ tasses
6	ombelles d'aneth	6
6	brins d'aneth	6
	Graines d'aneth	

DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Il est plus facile de couper d'abord les carottes sur la largeur en morceaux de 10 cm (4 po) de longueur, puis de les tailler en bâtonnets. Il n'est pas indispensable de les couper à angles droits.

Évitez les carottes très grosses, car leur partie intérieure souvent très ligneuse ne fait pas de bonnes marinades.

La combinaison de graines, de brins et d'ombelles d'aneth donne un goût très agréable à ces marinades. Si vous n'avez pas d'ombelles, mettez 2 gros brins d'aneth par bocal.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les carottes en bâtonnets de 10 x 1 x 1 cm (4 x ½ x ½ po) ou d'une longueur convenant aux bocaux en prévoyant un vide de 2,5 cm (1 po). Réserver.

3 Dans une marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 ombelle d'aneth dans chacun des bocaux chauds. Tasser les carottes en laissant de la place pour le liquide. Ajouter un brin d'aneth et ¼ de c. à café (à thé) de graines d'aneth par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

MARINADES DE CAROTTES ÉPICÉES

La subtilité des épices et condiments ne masque pas le bon goût sucré des carottes fraîchement cueillies.

2,5 kg	carottes	(22 à 30) 5 lb
2	feuilles de laurier	2
200 g	sucre granulé	1 tasse
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
1,25 litre	vinaigre de cidre	5 tasses
560 ml	eau	2 ¼ tasses
6 ou 7	gousses d'ail, coupées en deux	6 ou 7



DONNE 6 OU 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Évitez les carottes très grosses, car leur partie intérieure souvent très ligneuse ne fait pas de bonnes marinades.

Il est possible que l'ail devienne bleu une fois mis en bocaux. Il n'y a aucun danger à le consommer. Il s'agit simplement d'une réaction chimique entre les minéraux présents dans l'ail et l'acidité du vinaigre.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Couper les carottes légèrement en biais en rondelles de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. Couper les rondelles les plus larges en demi-lunes. On en obtiendra environ 1,5 kg (12 tasses). Réserver.
3. Dans une grande marmite, mélanger le laurier, le sucre, les graines de moutarde, le sel, le piment, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les carottes et porter à faible ébullition à feu moyen-vif. Retirer du feu et jeter les feuilles de laurier.
4. Déposer un morceau d'ail dans chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les carottes dans les bocaux en laissant de la place pour le liquide de même qu'un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter un autre morceau d'ail par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

CHOU-FLEUR MARINÉ

Ce chou-fleur peu épicé mérite d'occuper une place de choix dans vos salades et assortiments de marinades.

2	gros choux-fleurs (environ 2,5 kg/5 lb)	2
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
1,25 litre	vinaigre blanc	5 tasses
250 ml	eau	1 tasse





Il est possible que le chou-fleur devienne rose une fois mis en bocaux. Il n'y a aucun danger à le consommer. Il s'agit simplement d'une réaction chimique entre les pigments du légume et l'acidité du vinaigre.

Suggestion de service

Mettez quelques fleurons de chou-fleur mariné dans vos salades de pâtes ou de haricots. Au moment de faire la vinaigrette, à l'aide d'un fouet, ajoutez à l'huile d'olive un peu du liquide contenu dans le bocal.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper et jeter toutes les feuilles des choux-fleurs avant de les couper en fleurons de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po). Amincir les tiges trop épaisses. On en obtiendra environ 2 kg (18 tasses). Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines de moutarde, le sel, les graines de céleri, le piment, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les choux-fleurs et ramener à ébullition en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu.

4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les fleurons de chou-fleur dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

PETITS ÉPIS DE MAÏS MARINÉS

Une bonne façon d'employer les petits épis de maïs immatures qui nuisent à la pleine croissance des plus gros. Il n'est pas facile de s'en procurer dans les supermarchés, mais les producteurs de maïs acceptent parfois d'en vendre à leur clientèle.

90	épis de maïs miniatures (environ ; voir Trucs)	90
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1,4 litre	vinaigre blanc	5 ½ tasses
310 ml	eau	1 ¼ tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)

Trucs

Pour obtenir des marinades tendres, les épis miniatures doivent être cueillis le jour même où les soies (barbe) font leur apparition. Ils ne doivent pas avoir plus de 10 cm (4 po) de longueur ou plus de 1 cm (½ po) de diamètre.

Vous aurez besoin d'environ 15 épis immatures par bocal de 500 ml (2 tasses), mais prévoyez une quantité un peu plus grande au cas où il resterait de la place dans les pots.

Si vous faites blanchir les épis par étapes à l'étape 3, assurez-vous que l'eau revienne à ébullition avant d'ajouter de nouveaux épis dans la marmite.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Éplucher minutieusement les épis de maïs en prenant soin de ne pas les casser. Retirer les soies (barbe) et couper les bouts.
3. Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les épis pendant 3 minutes. (Procéder par étapes au besoin.) Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement refroidis. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.) Égoutter minutieusement quelques épis à la fois dans une passoire et réserver.
4. Dans une marmite propre, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.
5. Préparer un bocal à la fois. Tasser les épis de maïs dans les bocaux chauds en faisant alterner les pointes vers le haut ou vers le bas. Laisser de la place pour le liquide de même qu'un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

AUBERGINES MARINÉES AUX FINES HERBES

Voici une adaptation d'une recette italienne traditionnelle que l'on faisait jadis en improvisant les quantités des différents ingrédients selon l'humeur du moment.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

1ER JOUR

3,75 kg	aubergines (environ 6)	7 ½ lb
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse

2E JOUR

50 g	piments forts rouges (peperoncinis), hachés finement	½ tasse
2 c. à soupe	ail, émincé (environ 6 gousses)	2 c. à soupe
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
250 ml	eau	1 tasse
20 g	menthe fraîche, hachée	½ tasse
20 g	origan frais, haché	½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1. Équeuter et peler les aubergines. Couper sur la longueur en tranches de 1 cm (½ po) d'épaisseur. Couper ensuite sur la largeur en lanières de 1 cm (½ po).
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger le tiers des aubergines et le tiers du sel. Ajouter la moitié du reste des aubergines et du sel, puis mélanger. Répéter avec le reste des aubergines et du sel en pressant pour extraire le liquide. Poser une assiette directement sur les aubergines pour faire un poids. Placer quelques bocaux en verre remplis d'eau dans l'assiette (voir Trucs). Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Dans une passoire, égoutter les aubergines avec soin et extraire le plus de liquide possible. (Procéder par étapes au besoin.) Rincer à l'eau froide et égoutter de nouveau. Déposer les lanières sur un linge propre et extraire le plus de liquide possible en les pressant. Laisser égoutter complètement sur les plaques recouvertes d'un linge propre.
2. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

Trucs

Prenez des aubergines petites ou moyennes pour faire vos marinades. Les plus grosses deviennent spongieuses et contiennent de gros pépins.

Pour faire un poids sur l'assiette, utilisez des bocaux en verre stérilisés munis de couvercles hermétiques que vous aurez remplis d'eau ou encore un grand sac de plastique résistant rempli de saumure (ne pas le remplir d'eau, car s'il se fissure, la saumure sera diluée et la fermentation ne pourra pas se faire de façon adéquate). Pour préparer la saumure que vous mettrez dans le sac, mélangez 2 litres (8 tasses) d'eau et 3 c. à soupe de sel pour marinades dans une marmite. Portez à ébullition à feu moyen-vif et remuez jusqu'à dissolution du sel. Laissez bouillir 1 minute, puis laissez refroidir à température ambiante.

3 Dans une grande marmite, mélanger les piments, l'ail, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Ajouter les aubergines et ramener à ébullition. Incorporer la menthe et l'origan, puis retirer du feu.

4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les aubergines dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Laissez reposer ces marinades au moins 1 semaine avant de les consommer afin de permettre aux saveurs de bien se développer.

Variante

Remplacer 250 ml (1 tasse) du vinaigre blanc par du vinaigre de vin rouge ou du vinaigre balsamique. Le liquide sera plus foncé, mais le goût des marinades sera délicieux.

FENOUIL MARINÉ

Le zeste d'orange est facultatif, mais pourquoi s'en passer ? Il se marie si bien avec le délicat parfum de réglisse du fenouil frais.

2 kg	petits bulbes de fenouil	4 lb
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
910 ml	vinaigre blanc	3 ⅔ tasses
250 ml	eau	1 tasse
12	grains de poivre noir	12
4	lanières de zeste d'orange de 5 x 2,5 cm (2 x 1 po) chacune (facultatif)	4



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

Les petits bulbes de fenouil donneront de meilleurs résultats. Les plus gros aux couches épaisses sont souvent durs et ligneux.

Suggestion de service

Ajoutez du fenouil mariné bien égoutté aux légumes sautés que vous employez dans vos plats de pâtes. Il fait aussi fureur dans les risottos.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les tiges et le fond des bulbes de fenouil. Couper chacun en deux sur la longueur et retirer le centre dur. Face coupée vers le bas, couper le fenouil en biais en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 1,3 kg (15 tasses). Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter le fenouil et ramener à ébullition en veillant à ce qu'il soit toujours complètement immergé. Retirer du feu.

4 Déposer 3 grains de poivre dans chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser le fenouil dans les bocaux en laissant de la place pour le liquide de même qu'un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter une lanière de zeste d'orange. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

TÊTES-DE-VIOLON MARINÉES

La saison des têtes-de-violon étant très courte, profitons du printemps pour capturer leur goût remarquable qu'on pourra ainsi apprécier tout au long de l'année.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2 kg	têtes-de-violon (voir Trucs, page 68)	4 lb
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
875 ml	vinaigre blanc	3 ½ tasses
625 ml	eau	2 ½ tasses
250 ml	vinaigre de vin blanc	1 tasse
	Grains de poivre noir	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Si vous cueillez vous-même les têtes-de-violon, assurez-vous de prélever uniquement les crosses de fougère-à-l'autruche. D'autres crosses de fougère semblables ne sont pas comestibles. En cas de doute, il est préférable de s'en procurer au marché ou chez un marchand réputé. Évitez de cueillir plusieurs crosses au même endroit afin de ne pas détruire leur milieu naturel.

1 Couper et jeter le bout coriace et fibreux des têtes-de-violon.

2 Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, blanchir les têtes-de-violon 1 minute ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau vert vif. (Procéder par étapes au besoin.) Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Dans une passoire, égoutter les têtes-de-violon avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Laisser égoutter complètement sur les plaques recouvertes d'un linge propre.

5 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre blanc, l'eau et le vinaigre de vin. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les têtes-de-violon et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Retirer du feu.

6 Déposer ¼ de c. à café (à thé) de grains de poivre noir dans chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les têtes-de-violon en laissant de la place pour le liquide de même qu'un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

TÊTES-DE-VIOLON MARINÉES AU CARI

Le cari et le jus d'agrumes assaisonnent parfaitement les têtes-de-violon que l'on pourra ajouter à une salade ou à un riz servi chaud en accompagnement.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2 kg	têtes-de-violon (voir Trucs, page 67)	4 lb
1	bâton de cannelle de 8 cm (3 po), coupé en deux	1
1 c. à soupe	poudre de cari	1 c. à soupe
1 c. à café	graine de cumin	1 c. à thé
3	gousses de cardamome, broyées (facultatif)	3
150 g	sucre granulé	¾ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
500 ml	eau	2 tasses
80 ml	jus de citron ou de lime frais	⅓ de tasse
3	gousses d'ail, coupées en deux	3
	Grains de poivre noir	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Couper et jeter le bout coriace et fibreux des têtes-de-violon.

2 Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, blanchir les têtes-de-violon environ 1 minute ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau vert vif. (Procéder par étapes au besoin.) Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Dans une passoire, égoutter les têtes-de-violon avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Laisser égoutter complètement sur les plaques recouvertes d'un linge propre.

5 Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement la cannelle, le cari et le cumin 30 secondes en remuant sans cesse. Réserver dans un bol.

6 Dans une grande marmite, mélanger les épices grillées, les gousses de cardamome, le sucre, le sel, le vinaigre, l'eau et le jus de citron. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Ajouter les têtes-de-violon et laisser mijoter jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Retirer du feu. Jeter la cardamome et la cannelle.

7 Déposer 1 morceau d'ail et ¼ de c. à café (à thé) de grains de poivre noir dans chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les têtes-de-violon en laissant de la place pour le liquide de même qu'un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

8 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Rincez les têtes-de-violon à l'eau froide pour les débarrasser de leur sable en prenant soin de ne pas les briser. Insérez doucement un index au centre de la crosse et déroulez-la partiellement pour qu'elle soit moins serrée. Retournez la tête-de-violon et faites la même chose de l'autre côté.

Variante

Pour ajouter du piquant, à l'étape 6, ajoutez 1 ou 2 piments forts verts émincés dans la marmite en même temps que les têtes-de-violon.

Classique | 2 jours

AIL MARINÉ CLASSIQUE

Un régal à croquer tel quel ou à intégrer dans une multitude de recettes.

980 g	gousses d'ail (environ 21 têtes)	7 tasses
5	petites feuilles de laurier	5
5	brins de thym frais	5
5	brins de romarin frais de 2,5 cm (1 po)	5
1 c. à soupe	grains de poivre noir	1 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
750 ml	vinaigre de vin blanc	3 tasses
250 ml	vin blanc sec	1 tasse



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

On trouve des gousses d'ail pelées en pot ou en sac dans certains supermarchés. Elles permettent de gagner du temps, mais on doit s'assurer qu'elles sont bien fraîches. Rincez-les et égouttez-les avec soin, puis coupez la base (racine) avant de les mettre dans la marmite à l'étape 3 du 1er jour.

Il est possible que l'ail devienne bleu une fois mis en bocaux. Il n'y a aucun danger à le consommer. Il s'agit simplement d'une réaction chimique entre les minéraux présents dans l'ail et l'acidité du vinaigre.

Suggestions de service

Servez de l'ail mariné avec les viandes et les fromages. Il fera aussi bonne impression dans vos assiettes de hors-d'œuvre.

Cet ail remplace admirablement l'ail frais dans les soupes et les sauces pour pâtes. Ajoutez un peu de son liquide pour remplacer le vin ou le vinaigre dans la recette choisie.

1ER JOUR

1 Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les gousses d'ail 30 secondes et égoutter. Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser refroidir environ 15 minutes. À l'aide d'un couteau d'office, couper la base (racine) des gousses, puis les éplucher. Réserver.

2 Déposer le laurier, le thym, le romarin et les grains de poivre au centre d'un carré d'étamine de triple épaisseur. Nouer pour former un sachet.

3 Dans une marmite propre, mélanger le sachet d'épices, le sucre, le sel, le vinaigre et le vin. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter l'ail et ramener à ébullition. Laisser bouillir 1 minute. Retirer du feu et laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Retirer le sachet d'épices de la marmite en le pressant pour extraire le surplus de liquide. Dénouer le sachet et réserver les herbes et les épices.

3 Porter la préparation d'ail à ébullition à feu moyen. Laisser bouillir 1 minute et retirer du feu.

4 Répartir les herbes et les épices dans les bocaux chauds en les brisant en petits morceaux au besoin. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser l'ail dans les bocaux en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

AIL MARINÉ AUX PIMENTS

Cette recette fera le bonheur de ceux qui adorent les marinades au goût bien franc. Utilisez cet ail mariné dans vos martinis, sauces à salades et pâtes à l'arrabbiata.

980 g	gousses d'ail (environ 21 têtes)	7 tasses
5	petits piments forts rouges séchés, émiettés	5
2 c. à soupe	épices pour marinades	2 c. à soupe
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
1 litre	vinaigre blanc ou vinaigre de vin blanc	4 tasses



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Utilisez de l'ail frais. Les têtes doivent être fermes et les couches de pelures bien serrées. Il ne doit y avoir aucun signe de moisissure ou de germination. Vous aurez besoin d'environ 1,12 kg (2 ¼ lb) de têtes d'ail pour obtenir 980 g (7 tasses) de gousses.

Les piments forts frais n'ont pas tous la même force, mais les petits piments rouges séchés sont toujours forts, ce qui convient davantage pour cette recette. Une fois émiettés et mis en bocaux, ils nous indiquent que le contenu est piquant.

1ER JOUR

1 Dans une grande casserole d'eau bouillante, blanchir les gousses d'ail 30 secondes et égoutter. Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser refroidir environ 15 minutes. À l'aide d'un couteau d'office, couper la base (racine) des gousses, puis les éplucher. Réserver.

2 Déposer les piments et les épices au centre d'un carré d'étamine de triple épaisseur. Nouer pour former un sachet.

3 Dans une grande marmite propre, mélanger le sachet d'épices, le sucre, le sel et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter l'ail et ramener à ébullition. Laisser bouillir 1 minute. Retirer du feu et laisser refroidir. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Retirer le sachet d'épices de la marmite en le pressant pour extraire le surplus de liquide. Dénouer le sachet et réserver les piments et les épices.

3 Porter la préparation d'ail à ébullition à feu moyen. Laisser bouillir 1 minute et retirer du feu.

4 Répartir les épices et les piments réservés dans les bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser l'ail dans les bocaux en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

AIL ÉPICÉ MARINÉ

Vous aimerez cet ail mariné avec les fromages piquants, les pâtés et les sandwichs. Son goût légèrement sucré crée une belle harmonie avec les épices.

980 g	gousses d'ail (environ 21 têtes)	7 tasses
200 g	sucre granulé	1 tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
½ c. à café	gingembre moulu	½ c. à thé
¼ de c. à café	clou de girofle ou piment de la Jamaïque moulu	¼ de c. à thé
875 ml	vinaigre de cidre	3 ½ tasses



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

On trouve des gousses d'ail pelées en pot ou en sac dans certains supermarchés. Elles permettent de gagner du temps, mais on doit s'assurer qu'elles sont bien fraîches. Rincez-les et égouttez-les avec soin, puis coupez la base (racine) avant de les mettre dans la marmite à l'étape 3.

Il est possible que l'ail devienne bleu une fois mis en bocaux. Il n'y a aucun danger à le consommer. Il s'agit simplement d'une réaction chimique entre les minéraux présents dans l'ail et l'acidité du vinaigre.

Laissez reposer ces marinades au moins 1 à 2 semaines avant de les consommer afin de permettre aux saveurs de bien se développer.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les gousses d'ail 30 secondes et égoutter. Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser refroidir environ 15 minutes. À l'aide d'un couteau d'office, couper la base (racine) des gousses, puis les éplucher. Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter l'ail et ramener à ébullition. Laisser bouillir 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien chaud, puis retirer du feu.

4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser l'ail dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

FLEURS D'AIL MARINÉES

La fleur d'ail est l'extrémité de la tige d'ail en floraison. Elle a une texture et un goût semblables à ceux de l'asperge et du haricot vert.

500 g	fleurs d'ail	1 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
2 c. à café	graines de moutarde	2 c. à thé
1 c. à café	graines d'aneth	1 c. à thé
680 ml	vinaigre blanc	2 ¾ tasses
680 ml	eau	2 ¾ tasses



DONNE ENVIRON 3 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

La fleur d'ail est l'extrémité de la tige d'ail en floraison. Il faut la cueillir tandis qu'elle est encore tendre et que la hampe florale se recourbe en formant deux tours sur elle-même. Les boutons doivent être petits et tendres.

Suggestions de service

Servez-les comme garniture dans un Bloody Caesar ou un Bloody Mary.

Hachez des fleurs d'ail égouttées pour rehausser le goût de vos salades de pâtes ou de pommes de terre et utilisez quelques gouttes du liquide contenu dans le bocal pour faire la vinaigrette.

Un délice avec les fromages piquants comme le stilton, le cheddar extra-fort ou le fromage bleu.

1 Couper et jeter les parties sèches ou coriaces des fleurs d'ail. Couper celles-ci pour qu'elles aient de 10 à 15 cm (4 à 6 po) de longueur et/ou nouer les bouts les plus minces. Réserver.

2 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une marmite, mélanger le sel, les graines de moutarde, les graines d'aneth, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

4 Tasser les fleurs d'ail dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHAMPIGNONS MARINÉS À L'AIL ET AUX HERBES

Ces champignons sont aussi appétissants que ceux que l'on trouve dans les boutiques pour gourmets, sauf qu'on a le plaisir de les préparer soi-même à la maison!

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

4 kg	petits champignons de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po)	8 lb
2,25 litres	eau	9 tasses
125 ml	jus de citron frais	½ tasse
5	gousses d'ail, coupées en deux	5
5	petites feuilles de laurier	5
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
500 ml	vinaigre de vin blanc	2 tasses
5	brins de thym frais de 10 cm (4 po)	5
5	brins de romarin frais de 2,5 cm (1 po)	5
	Grains de poivre noir	



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Variante

Champignons marinés à l'ail, au piment et aux herbes : Ajouter ¼ de piment fort rouge long dans chacun des bocaux en même temps que les herbes.

Suggestions de service

Pour faire une salade de champignons marinés, mélangez au fouet 4 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à café (à thé) de moutarde de Dijon pour chaque bocal de 500 ml (2 tasses). Ajoutez des herbes fraîches hachées comme garniture.

Égouttez les champignons, coupez-les en tranches et faites-les sauter dans du beurre. Voilà un superbe accompagnement ou une belle garniture pour le bifteck grillé.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Couper les pieds des champignons à environ 5 mm (¼ de po) sous les chapeaux.
3. Dans une grande marmite, mélanger 2 litres (8 tasses) d'eau et le jus de citron. Porter à ébullition à feu vif. Ajouter les champignons, baisser le feu et laisser bouillir doucement 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Égoutter avec soin, puis étaler sur les plaques recouvertes d'un linge propre.
4. Dans une marmite, mélanger l'ail, le laurier, le sel, le vinaigre blanc, le vinaigre de vin blanc et le reste de l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.
5. Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 brin de thym, 1 brin de romarin et ¼ de c. à café (à thé) de grains de poivre dans chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, déposer 2 morceaux d'ail et 1 feuille de laurier dans chacun des bocaux. Tasser les champignons en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHAMPIGNONS MARINÉS À L'ANETH

Les champignons et l'aneth font bon ménage. Cette préparation remplace admirablement les champignons frais dans les salades et les plats en casserole.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

4 kg	petits champignons de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po)	8 lb
2,4 litres	eau	9 ½ tasses
125 ml	vinaigre blanc ou jus de citron frais	½ tasse
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades ou gros sel	2 c. à soupe
875 ml	vinaigre de cidre	3 ½ tasses
5	ombelles d'aneth	5
5	brins d'aneth	5
	Graines d'aneth	



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Truc

Les petits champignons sont tout désignés pour les marinades. Leur pied est plus tendre et il est plus facile de les mettre en pot.

Variante

Champignons marinés à l'aneth et à l'ail : Ajouter 1 gousse d'ail coupée en deux dans chacun des bocaux en même temps que les ombelles d'aneth.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les pieds des champignons à environ 5 mm (¼ de po) sous les chapeaux.

3 Dans une grande marmite, mélanger 2 litres (8 tasses) d'eau et le vinaigre blanc. Porter à ébullition à feu vif. Ajouter les champignons, baisser le feu et laisser bouillir doucement 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons soient tendres. Égoutter avec soin, puis étaler sur les plaques recouvertes d'un linge propre.

4 Dans une casserole, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre de cidre et le reste de l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

5 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 ombelle d'aneth dans chacun des bocaux chauds. Tasser les champignons en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter un brin d'aneth et ¼ de c. à café (à thé) de graines d'aneth par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

OLIVES MARTINI

Pour gagner du temps, on achète les olives au lieu de les saumurer soi-même. Un ajout exquis dans tous les cocktails, dont le fameux martini. On peut aussi les savourer telles quelles.

540 g	olives vertes en saumure naturelle, égouttées	3 ½ tasses
430 ml	gin	1 ¾ tasse
60 ml	vermouth sec	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Achetez des olives qui contiennent le moins d'ingrédients possible (lisez l'étiquette) afin qu'elles absorbent bien la saveur du martini. Il ne doit y avoir ni huile ajoutée ni assaisonnements.

Les olives non dénoyautées conservent mieux leur forme au moment de les réchauffer, mais on peut aussi utiliser celles qui sont dénoyautées.

Variantes

Olives martini au citron : Dans chacun des bocaux, ajouter 1 lanière de citron (partie jaune seulement) de 2,5 cm (1 po).

Olives martini au piment : Dans chacun des bocaux, ajouter ¼ de c. à café (à thé) de flocons de piment fort.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, rincer les olives à l'eau froide et bien égoutter. À l'aide d'un cure-dent ou d'une fourchette, les percer plusieurs fois. Réserver.

3 Dans une marmite profonde, mélanger le gin et le vermouth. Porter à faible ébullition à feu moyen en prenant soin que la flamme du poêle à gaz soit bien éloignée du liquide et en évitant que l'alcool devienne trop chaud et prenne feu. Ajouter les olives et laisser mijoter pour bien les réchauffer. Retirer du feu.

4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les olives dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

OIGNONS PERLES ÉPICÉS

Des épices réconfortantes et un léger goût sucré : tout pour créer un véritable classique.

1ER JOUR

1,75 kg	oignons perles à mariner de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po)	3 ½ lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

6	clous de girofle entiers	6
3	bâtons de cannelle de 8 cm (3 po), coupés en deux	3
3	lamelles de gingembre frais, coupées en deux	3
1 c. à café	grains de poivre noir	1 c. à thé
100 g	sucre granulé	½ tasse
1,12 litre	vinaigre de cidre	4 ½ tasses
500 ml	eau	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1 Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les oignons de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la pelure commence à se détacher. (Procéder par étapes au besoin.) Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement refroidis. À l'aide d'un couteau d'office, couper la base (racine) des oignons, puis les éplucher.

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les oignons et le sel. Couvrir d'au moins 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les oignons pour les garder immergés. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les oignons avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.

3 Déposer les clous de girofle, la cannelle, le gingembre et les grains de poivre au centre d'un carré d'étamine de triple épaisseur. Nouer pour former un sachet.

4 Dans une marmite, mélanger le sachet d'épices, le sucre, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu

Truc

Ne laissez pas bouillir les oignons trop longtemps à l'étape 1 du 1er jour. Il faut que leur pelure se détache facilement, mais il ne faut surtout pas les cuire.

Variante

Oignons perles épicés façon pub anglais : Remplacer le vinaigre de cidre par 625 ml (2 ½ tasses) de vinaigre blanc et 500 ml (2 tasses) de vinaigre de malt. Omettre le gingembre et ajouter 1 c. à café (à thé) de piment de la Jamaïque entier.

moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Retirer le sachet d'épices en le pressant pour extraire le liquide. Dénouer le sachet et réserver les épices.

5 Préparer un bocal à la fois. Bien répartir les épices réservées dans les bocaux chauds. Tasser les oignons en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Suggestions de service

Ces marinades font merveille le midi avec les viandes froides, les fromages piquants et le pain croûté.

Faites-en de petites brochettes en alternant avec des cubes de cheddar extra-fort.

2 jours

OIGNONS PERLES ÉPICÉS AU PIMENT

Savourez ces petits oignons tels quels ou enfilez-les sur des brochettes après les avoir enrobés de bacon. Ils sont aussi appréciés dans différents cocktails.

1ER JOUR

1,75 kg	oignons perles à mariner de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po)	3 ½ lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

6	piments forts rouges séchés, émiettés	6
3	feuilles de laurier, coupées en deux	3
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 c. à café	graines de coriandre	1 c. à thé
1 c. à café	graines de cumin (facultatif)	1 c. à thé
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
1,12 litre	vinaigre de cidre	4 ½ tasses
500 ml	eau	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1 Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les oignons de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la pelure commence à se détacher. (Procéder par étapes au besoin.) Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement refroidis. À l'aide d'un couteau d'office, couper la base (racine) des oignons, puis les éplucher.

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les oignons et le sel. Couvrir d'au moins 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les oignons pour les garder immergés. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les oignons avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.

3 Dans une marmite, mélanger les piments, le laurier, les graines de moutarde, de coriandre et de cumin, le sucre, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux.

Trucs

Utilisez uniquement des oignons très frais pour vos marinades. Les pelures fines comme du papier doivent être bien serrées et ne présenter aucun signe de moisissure. Optez pour ceux qui sont fermes et charnus, sans germe au centre.

Ne laissez pas bouillir les oignons trop longtemps à l'étape 1 du 1er jour. Il faut que leur pelure se détache facilement, mais il ne faut surtout pas les cuire.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les oignons dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Achetez des petits piments forts séchés dans une épicerie asiatique ou un supermarché qui offre des produits en provenance de différents pays. Il est important que ces oignons soient bien piquants.

2 jours

OIGNONS PERLES AU GIN ET AU GENIÈVRE

Des baies de genièvre et du gin… inutile de se demander pourquoi ces petits oignons ont si bon goût.

1ER JOUR

800 g	oignons perles à mariner de 2 à 2,5 cm (¾ à 1 po)	1 ¾ lb
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe

2E JOUR

2 c. à café	baies de genièvre	2 c. à thé
1 c. à café	graines de céleri	1 c. à thé
375 ml	vinaigre blanc	1 ½ tasse
250 ml	eau	1 tasse
125 ml	gin	½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 3 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



On peut se procurer des baies de genièvre dans les magasins d'alimentation naturelle et chez les marchands d'épices.

Suggestions de service

Ces oignons sont extraordinaires dans un gin-citron.

Ajoutez des oignons marinés entiers ou hachés dans vos salades.

Servez-les avec des fromages forts (cheddar, bleu ou fromages à croûte lavée).

1ER JOUR

1 Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les oignons de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que la pelure commence à se détacher. (Procéder par étapes au besoin.) Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement refroidis. À l'aide d'un couteau d'office, couper la base (racine) des oignons, puis les éplucher.

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les oignons et le sel. Couvrir d'au moins 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les oignons pour les garder immergés. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les oignons avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.

3 Dans une marmite, mélanger les baies de genièvre, les graines de céleri, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Incorporer le gin.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les oignons dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

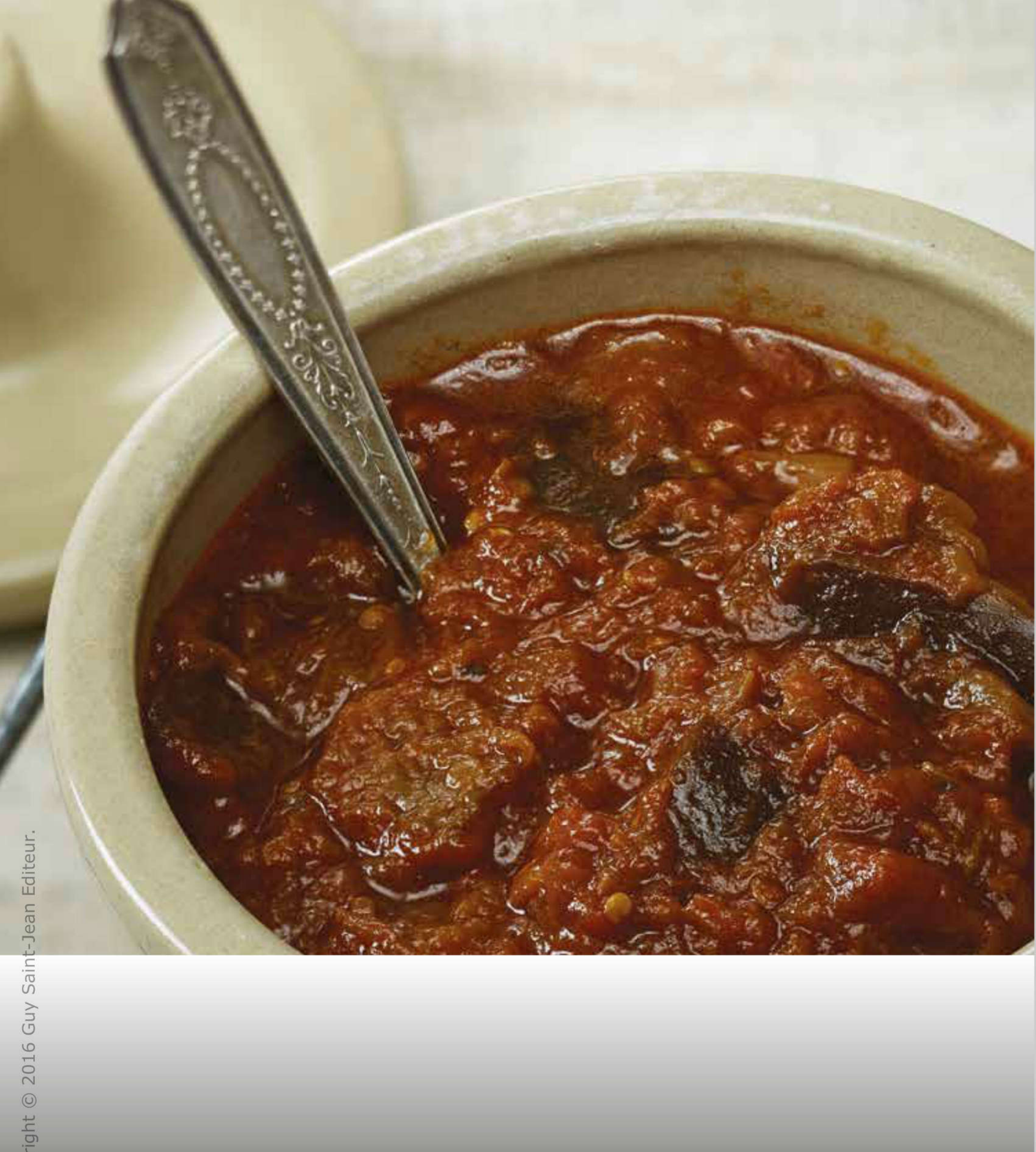
5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.



Salsa aux tomates et aux haricots noirs | p. 115



Sauce barbecue à la cassonade | p. 132



Caponata d'aubergines et de tomates | p. 138



Chutney aux pommes, aux oignons et à la sauge | p. 147



Chutney aux agrumes | p.154



Chutney classique aux canneberges | p.158



Chutney aux fruits surgelés | p. 181



Relish aux pommes et à l'érable | p. 188

RONDELLES D'OIGNON EN SAUMURE SUCRÉE

Un ajout de choix dans les burgers, hot-dogs et sandwichs. Même le rosbif gagne à être servi avec ces rondelles d'oignon irrésistibles.

1,5 kg	oignons de 5 à 8 cm (2 à 3 po)	3 lb
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
1 c. à café	graines de céleri	1 c. à thé
¼ de c. à café	curcuma moulu	¼ de c. à thé
⅛ de c. à café	clou de girofle moulu (facultatif)	⅛ de c. à thé
1,25 litre	vinaigre de cidre	5 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

Prenez des petits oignons pour avoir de belles rondelles qui se mettent facilement en pot. Si vous n'avez que des gros, coupez-les en deux sur la longueur, puis faites des tranches de 5 mm (¼ de po), toujours sur la longueur. Séparez ensuite les rondelles.

Variante

Rondelles d'oignon rouge en saumure sucrée : Utiliser des oignons rouges et ajouter 1 brin de thym de 8 cm (3 po) dans chacun des bocaux.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Éplucher les oignons, puis les couper sur la largeur en tranches d'environ 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. Séparer les rondelles. On en obtiendra environ 1,8 kg (15 tasses). Réserver.

3 Dans une marmite, mélanger le sucre, les graines de moutarde, le sel, les graines de céleri, le curcuma, le clou de girofle et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les oignons dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RONDELLES D'OIGNON MARINÉES À L'ANETH

Si vous êtes friand d'aneth, vous serez comblé par cette recette qui utilise à la fois les graines, les brins et les ombelles.

1,5 kg	oignons de 5 à 8 cm (2 à 3 po)	3 lb
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades ou gros sel	1 c. à soupe
1,25 litre	vinaigre blanc	5 tasses
560 ml	eau	2 ¼ tasses
6	ombelles d'aneth	6
6	brins d'aneth	6
	Graines d'aneth	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Pour obtenir un maximum de saveur, laissez reposer ces marinades au moins 2 ou 3 semaines avant de les consommer.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Éplucher les oignons, puis les couper sur la largeur en tranches d'environ 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. Séparer les rondelles. On en obtiendra environ 1,8 kg (15 tasses). Réserver.

3 Dans une marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 ombelle d'aneth dans chacun des bocaux chauds. Tasser les oignons dans les bocaux en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 1 brin d'aneth et ¼ de c. à café (à thé) de graines d'aneth par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CAROTTES ET PANAIS MARINÉS AU PIMENT

Ajoutez ces beaux légumes à votre plateau de crudités ou dans vos sandwichs. Le contraste de couleurs et de saveurs sera très apprécié.

1 kg	carottes (8 à 10)	2 lb
1 kg	panais (10 à 12)	2 lb
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades ou gros sel	2 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
1,5 litre	vinaigre de cidre	6 tasses
680 ml	eau	2 ¾ tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Achetez quelques panais en plus au cas où leur extrémité la plus large soit trop dure ou trop grosse pour être utilisée.

Il est plus facile de couper d'abord les carottes et les panais sur la largeur en morceaux de 10 cm (4 po) de longueur, puis de les tailler en bâtonnets. Il n'est pas indispensable de les couper à angles droits.

Évitez les carottes et les panais très gros, car leur partie intérieure souvent très ligneuse ne fait pas de bonnes marinades.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les carottes et les panais en bâtonnets de 10 x 1 x 1 cm (4 x ½ x ½ po) ou d'une longueur convenant aux bocaux en prévoyant un vide de 2,5 cm (1 po). (Si les bouts des panais sont très épais et coriaces, les couper et les réserver pour un autre usage.) Réserver.

3 Dans une marmite, mélanger le sucre, le sel, les graines de moutarde, le piment, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les carottes et les panais dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

PIMENTS BANANES FORTS MARINÉS

Un accompagnement de choix pour accompagner les grillades et les sandwichs. Pour amateurs de piments forts seulement!

1 kg	piments bananes forts (environ 12)	2 lb
750 g	piments de Cayenne (environ 18)	1 ½ lb
4 c. à café	sel pour marinades	4 c. à thé
1,6 litre	vinaigre blanc	6 ½ tasses
500 ml	eau	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Choisissez des piments fermes et luisants qui semblent légers pour leur grosseur. Les gros renferment plus de graines et on doit retirer leurs membranes épaisses.

Le Cayenne est un piment rouge long généralement courbé. Son diamètre est d'environ 2,5 cm (1 po) près du pédoncule.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter et épépiner tous les piments en gardant leur forme intacte. Les couper ensuite sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 1,8 kg (14 tasses). Réserver.

3 Dans une marmite, mélanger le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les piments dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

PIMENTS DOUX ET FORTS MARINÉS

Ce mélange de piments doux et forts procure des sensations variées à chaque bouchée. Cette recette permet de ne rien gaspiller de l'abondante récolte de piments en automne.

500 g	poivrons rouges longs (Marconi) ou piments bananes doux (environ 5)	1 lb
500 g	piments bananes forts jaunes (environ 6)	1 lb
500 g	piments doux Cubanelle (environ 4)	1 lb
250 g	piments de Cayenne (environ 6)	8 oz
65 g	sucre granulé	⅓ de tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1,25 litre	vinaigre blanc	5 tasses
830 ml	eau	3 ⅓ tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



On trouve dans le commerce des piments bananes forts et d'autres doux. Goûtez-y avant de les acheter, car cette recette demande l'emploi de piments forts.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter et évider tous les poivrons et les piments en gardant leur forme intacte. Les couper sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 1,8 kg (14 tasses). Réserver.

3 Dans une marmite, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les poivrons et les piments dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

PIMENTS CERISES MARINÉS À LA VODKA

Ces petits piments ont l'air inoffensifs, mais dès la première bouchée on est agréablement surpris par la présence de vinaigre et de vodka.

1 kg	piments cerises hongrois doux	2 lb
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
125 ml	eau	½ tasse
250 ml	vodka	1 tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Variante

Piments doux et piquants marinés à la vodka : Remplacer la moitié des piments doux par des jalapenos ou des piments Serrano.

Suggestions de service

Faites de délicieux hors-d'œuvre en fendant les piments sur la longueur. Retirez les graines et remplissez-les de fromage de chèvre mou ou de féta. Insérez une amande mondée entière au centre.

Émincez, équeutez et épépinez les piments égouttés, puis ajoutez-les dans une salade ou une sauce pour pâtes.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper la tige des piments à 5 mm (¼ de po) de longueur. Avec la pointe d'un couteau d'office, faire 4 fentes sur les côtés de chacun des piments en gardant leur forme intacte. Réserver.

3 Dans une marmite, mélanger le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis incorporer la vodka. Garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les piments dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RADIS ROUGES MARINÉS

En plus d'être magnifiques, ces radis sont délicieux dans les salades pour remplacer les radis frais. On aime aussi les croquer tels quels.

2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
680 ml	vinaigre blanc	2 ¾ tasses
680 ml	eau	2 ¾ tasses
1,5 kg	radis rouges, en tranches fines	12 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)



Utilisez une mandoline ou une petite trancheuse pour faire des tranches minces de même épaisseur.

Vous aurez besoin de 40 à 48 radis moyens pour cette recette.

Suggestion de service

Une excellente garniture pour les salades, les burgers et les sandwichs.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, les graines de moutarde et de céleri, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les radis et laisser mijoter jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Retirer du feu.
3. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les radis dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RHUBARBE SUCRÉE MARINÉE

Il suffit de cueillir la rhubarbe au fur et à mesure pour avoir de nouvelles pousses. Après avoir fait des tartes, des muffins et des petits gâteaux, vous aurez sûrement envie de nouveauté…

1 kg	tiges de rhubarbe (sans les feuilles)	2 lb
	Eau glacée	
4	morceaux de bâton de cannelle de 2,5 cm (1 po)	4
4	lamelles de gingembre frais	4
2	clous de girofle entiers	2
750 g	sucre granulé	3 ¾ tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
750 ml	vinaigre de cidre	3 tasses
330 ml	eau	1 ⅓ tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Couper et jeter les bouts des tiges de rhubarbe. Couper les tiges en morceaux de 10 cm (4 po) ou d'une longueur convenant aux bocaux en prévoyant un vide de 2,5 cm (1 po).

2 Dans un grand bol, couvrir la rhubarbe d'eau glacée. Laisser reposer de 30 à 60 minutes.

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Égoutter la rhubarbe dans une passoire et réserver. (Procéder par étapes au besoin.)

5 Dans une marmite, mélanger la cannelle, le gingembre, les clous de girofle, le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.

6 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 morceau de cannelle et 1 tranche de gingembre dans chacun des bocaux chauds. Jeter les clous de girofle. Tasser la rhubarbe dans les bocaux en laissant de la place pour le liquide. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Les tiges de rhubarbe ne doivent pas avoir plus de 1 cm (½ po) d'épaisseur. Les plus grosses sont trop dures et ligneuses. Vous aurez besoin d'environ 30 tiges de 30 cm (12 po) pour cette recette.

Le traitement dans la marmite d'eau bouillante ne ramollit pas la rhubarbe. Toutefois, si vous préférez une texture plus croquante, omettez l'étape 7. Vissez les couvercles tel qu'indiqué à l'étape 6, puis laissez refroidir les bocaux à température ambiante. Mettez-les ensuite au réfrigérateur pendant 3 jours pour laisser les saveurs se développer. La rhubarbe se conservera au froid pendant 2 mois.

Suggestion de service

À servir dans une assiette de hors-d'œuvre avec d'autres marinades salées et sucrées.

RHUBARBE ÉPICÉE MARINÉE

On a l'habitude d'employer la rhubarbe dans les desserts, mais elle mérite aussi une place de choix dans les préparations salées.

1 kg	tiges de rhubarbe (sans les feuilles)	2 lb
	Eau glacée	
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
½ c. à café	grains de poivre noir	½ c. à thé
⅛ de c. à café	flocons de piment fort	⅛ de c. à thé
750 ml	vinaigre blanc	3 tasses
560 ml	eau	2 ¼ tasses



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

Les tiges de rhubarbe ne doivent pas avoir plus de 1 cm (½ po) d'épaisseur. Les plus grosses sont trop dures et ligneuses. Vous aurez besoin d'environ 30 tiges de 30 cm (12 po) pour cette recette.

Suggestions de service

Un délice avec les caris épicés et les viandes rôties.

Coupez la rhubarbe marinée bien égouttée en petits morceaux que vous déposerez sur une salade avec des cubes de brie, de camembert ou de gorgonzola.

1. Couper et jeter les bouts des tiges de rhubarbe. Couper les tiges en morceaux de 10 cm (4 po) ou d'une longueur convenant aux bocaux en prévoyant un vide de 2,5 cm (1 po).
2. Dans un grand bol, couvrir la rhubarbe d'eau glacée. Laisser reposer de 30 à 60 minutes.
3. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
4. Égoutter la rhubarbe dans une passoire et réserver. (Procéder par étapes au besoin.)
5. Dans une marmite, mélanger le sucre, les graines de moutarde, le sel, les grains de poivre, le piment, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.
6. Préparer un bocal à la fois. Tasser la rhubarbe dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

TOMATES VERTES MARINÉES À L'ANETH

Une recette pour ceux qui ne savent pas quoi faire avec l'abondance de tomates pas encore mûres qu'ils doivent cueillir avant la période de gel.

1ER JOUR

2,5 kg	tomates vertes	5 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

65 g	sucre granulé	⅓ de tasse
1 c. à soupe	graines d'aneth	1 c. à soupe
1,5 litre	vinaigre blanc	6 tasses
680 ml	eau	2 ¾ tasses
5	gousses d'ail, en quartiers	5
5	ombelles aneth	5
5	brins d'aneth	5



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1. Évider les tomates à l'aide d'un couteau d'office bien affûté, puis les couper sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 3 kg (15 tasses).
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des tomates et saupoudrer de 1 c. à soupe de sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Poser une assiette directement sur les tomates pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Dans une passoire, égoutter et rincer les tomates avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau. Rincer le bol et y mettre les tomates. Couvrir d'environ 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Couvrir le bol et laisser reposer 3 heures.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Dans une passoire, égoutter les tomates avec soin et réserver. (Procéder par étapes au besoin.)
4. Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines d'aneth, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les tomates et porter à faible ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient translucides en veillant à toujours les garder complètement immergées. Retirer du feu.

Trucs

Certaines variétés anciennes de tomates sont encore vertes lorsqu'elles arrivent à maturité. Elles ne conviennent pas à cette recette qui demande des tomates non mûries et fermes.

Optez pour des tomates de 5 à 8 cm (2 à 3 po) de diamètre pour cette recette. Il sera plus facile de les mettre en pot. Coupez les plus grosses en deux sur la longueur, puis coupez-les en plus petits morceaux sur la largeur ou encore en quartiers de 5 mm (¼ de po) sur la longueur.

5 Déposer 2 morceaux d'ail et 1 ombelle d'aneth dans chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les tomates dans les bocaux en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 2 morceaux d'ail et 1 brin d'aneth sur le dessus. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Si vous n'avez pas d'ombelles d'aneth, n'utilisez que des brins. Sinon, remplacez les ombelles par 5 brins de persil et augmentez la quantité de graines d'aneth à 2 c. à soupe.

Classique | 2 jours

TOMATES VERTES MARINÉES POUR TARTINES

Les tomates qui n'ont pas mûri offrent l'avantage d'avoir une texture ferme et un goût acidulé qui conviennent parfaitement à la préparation de ces marinades.

1ER JOUR

2,5 kg	tomates vertes	5 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
2 c. à soupe	épices pour marinades	2 c. à soupe
1,25 litre	vinaigre de cidre	5 tasses



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Au moment d'égoutter et de rincer les tranches de tomate, manipulez-les avec soin afin que leur forme demeure intacte.

Optez pour des tomates de 5 à 8 cm (2 à 3 po) de diamètre pour cette recette. Il sera plus facile de les mettre en pot. Coupez les plus grosses en deux sur la longueur, puis coupez-les en plus petits morceaux sur la largeur ou encore en quartiers de 5 mm (¼ de po) sur la longueur.

Suggestions de service

Un délice avec des craquelins et du cheddar fort.

Rehaussez le goût de vos sandwichs au bacon, à la laitue et aux tomates grâce à ces marinades qui remplacent magnifiquement les tomates fraîches.

1ER JOUR

1. Évider les tomates à l'aide d'un couteau d'office bien affûté, puis les couper sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 3 kg (15 tasses).
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des tomates et saupoudrer de 1 c. à soupe de sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Poser une assiette directement sur les tomates pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Dans une passoire, égoutter et rincer les tomates avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau. Rincer le bol et y mettre les tomates. Couvrir d'environ 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Couvrir le bol et laisser reposer 3 heures.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Dans une passoire, égoutter les tomates avec soin et réserver. (Procéder par étapes au besoin.)
4. Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les épices et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les tomates et porter à faible ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter, en pressant sur les tomates de temps à autre pour les garder complètement immergées, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Retirer du feu.
5. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les tomates dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

COURGETTES PIQUANTES ET ÉPICÉES

Vous aimerez ajouter ces courgettes croquantes à votre plateau de crudités ou les servir avec un sandwich tout simple.

2 kg	courgettes (pas plus de 5 cm/2 po de diamètre)	4 lb
980 g	glaçons	4 tasses
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
200 g	sucre granulé	1 tasse
1,12 litre	vinaigre blanc	4 ½ tasses
500 ml	eau	2 tasses
6	piments forts longs (rouges, orange ou jaunes), coupés en lanières fines sur la longueur	6
6	feuilles de laurier	6
	Graines de moutarde	

DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Les courgettes dont le diamètre est supérieur à 5 cm (2 po) ont souvent une chair plus tendre et des graines plus grosses, ce qui les rend moins intéressantes pour faire des marinades.

Vous aurez besoin de 10 à 12 courgettes moyennes pour cette recette.

Si les courgettes mesurent un peu plus de 10 à 20 cm (4 à 8 po) et qu'il reste des petits morceaux après que vous les ayez coupées en bâtonnets, égouttez-les tel qu'indiqué à l'étape 4 et mettez-les de côté. Vous pourrez faire un autre bocal de marinades en rassemblant tous ces petits morceaux.

1. Couper les courgettes en bâtonnets de 10 x 1 x 1 cm (4 x ½ x ½ po) ou d'une longueur convenant aux bocaux en prévoyant un vide de 2,5 cm (1 po). Réserver. (Ne pas utiliser les morceaux plus petits.)
2. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le tiers des courgettes. Couvrir du tiers des glaçons et saupoudrer du tiers du sel. Couvrir de deux autres couches identiques. Couvrir d'environ 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les courgettes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 3 heures.
3. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
4. Dans une passoire, égoutter les courgettes avec soin et réserver. (Procéder par étapes au besoin.)
5. Dans une casserole, mélanger le sucre, le vinaigre et 500 ml (2 tasses) d'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute, puis garder au chaud à feu doux.
6. Préparer un bocal à la fois. Tasser le sixième des courgettes et des piments dans chacun des bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 1 feuille de laurier et ½ c. à café (à thé) de graines de moutarde par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

LÉGUMES MARINÉS À LA MOUTARDE

Ce petit délice vous remémorera vos beaux pique-niques en famille ou entre amis. La sauce légère permet à la chaleur de mieux pénétrer les légumes, ce qui assure une meilleure conservation.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

1ER JOUR

1	gros chou-fleur d'environ 1,25 kg (2 ½ lb)	1
125 g	sel pour marinades	½ tasse
1 kg	concombres à mariner	2 lb
1 kg	carottes (8 à 10)	2 lb
320 g	oignons, hachés	2 tasses

2E JOUR

630 g	cassonade (bien tassée)	2 ¾ tasses
50 g	moutarde sèche	½ tasse
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
1 c. à soupe	curcuma moulu	1 c. à soupe
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
810 ml	vinaigre blanc	3 ¼ tasses
35 g	fécule de maïs	¼ de tasse

DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1. Couper et jeter toutes les feuilles du chou-fleur. Couper le chou-fleur en fleurons de 2,5 à 4 cm (1 à 1 ½ po) et amincir les tiges trop épaisses. On en obtiendra environ 920 g (8 tasses). Réserver dans un grand bol et saupoudrer du tiers du sel.
2. Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis les couper sur la largeur en tranches de 1 cm (½ po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 750 g (6 tasses). Étaler les tranches sur le chou-fleur et les saupoudrer du tiers du sel.
3. Couper les carottes légèrement en biais en rondelles de 1 cm (½ po) d'épaisseur. Couper les rondelles plus larges en demi-lunes. On en obtiendra environ 650 g (5 tasses). Dans un autre bol, mélanger les carottes, les oignons et le reste du sel.
4. Dans chacun des bols, couvrir les légumes d'environ 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire, égoutter et rincer les légumes avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Rincer de nouveau. Laisser égoutter complètement le chou-fleur et les concombres sur les plaques recouvertes d'un linge propre. Réserver les carottes et les oignons dans la passoire.
3. Dans une grande marmite, mélanger la cassonade, la moutarde, les graines de céleri, le curcuma et le piment. À l'aide d'un fouet, incorporer 750 ml (3 tasses) de vinaigre en battant jusqu'à consistance homogène. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution de la cassonade. Ajouter les légumes et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant doucement plusieurs fois.

4 Entre-temps, dans un petit bol et à l'aide d'un fouet, diluer la fécule de maïs dans le reste du vinaigre. Incorporer à la préparation de légumes et cuire, en remuant, pendant 2 minutes ou jusqu'à léger épaississement (le liquide ne doit plus être trouble). Retirer du feu.

5 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les légumes dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Il peut sembler manquer de liquide au moment d'ajouter les légumes à l'étape 3 du 2e jour, mais, en ramollissant, ils seront complètement immergés. Il est même possible que vous ayez un surplus de liquide après avoir rempli les bocaux. Mélangez-le avec un peu d'huile végétale pour assaisonner une salade de légumineuses.

La cassonade donne un goût exquis à ces marinades, mais le liquide sera plus foncé. Si vous préférez un liquide plus pâle, remplacez-la par du sucre granulé.

Variante

Si vous n'aimez pas l'un des légumes de cette recette, remplacez-le par la même quantité d'un autre légume qui figure dans la liste. Si vous remplacez les oignons, n'employez que 160 g (1 tasse) de l'autre légume puisque le chou-fleur, les carottes et les concombres prendront plus de place dans les bocaux.

COURGETTES MARINÉES AU CARI

Ces courgettes sont imprégnées d'épices qui créent une parfaite harmonie avec le jus de lime et le vinaigre blanc.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2,25 kg	courgettes (pas plus de 5 cm/2 po de diamètre)	4 ½ lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
2 c. à café	poudre de cari	2 c. à thé
½ c. à café	graines de cumin	½ c. à thé
150 g	sucre granulé	¾ de tasse
⅛ de c. à café	cannelle moulue	⅛ de c. à thé
680 ml	vinaigre blanc	2 ¾ tasses
310 ml	eau	1 ¼ tasse
80 ml	jus de lime frais	⅓ de tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Couper les bouts des courgettes, puis les couper en deux sur la longueur. Couper les demi-courgettes légèrement en biais en tranches de 3 mm (⅛ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 1,9 kg (16 tasses).

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des courgettes et saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Poser une assiette directement sur les courgettes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient ramollies et bien dégorgées.

3 Dans une passoire, égoutter et rincer les courgettes avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau, puis étaler sur les plaques recouvertes d'un linge propre pendant 30 à 60 minutes.

4 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

5 Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement la poudre de cari et le cumin environ 30 secondes en remuant sans cesse. Transvider aussitôt dans un bol et laisser refroidir.

6 Dans une grande marmite, mélanger les épices grillées, le sucre, la cannelle, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter le jus de lime et les courgettes et ramener à faible ébullition. Baisser le feu et laisser mijoter environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient translucides. Retirer du feu.

7 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les courgettes dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

8 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Le fait de griller les épices élimine le goût âcre de la poudre de cari. Il est donc important de ne pas sauter cette étape.

Évitez la pâte de cari dans cette recette puisqu'elle renferme de l'huile, un ingrédient qui ne convient pas à ce type de marinades.

Vous aurez besoin d'environ 12 courgettes moyennes pour cette recette.

Suggestion de service

Servez ces courgettes comme salade avec un repas indien. Vous pouvez aussi les réchauffer un peu et les servir comme accompagnement.

COURGETTES DOUCES ET ACIDULÉES MARINÉES

On pense rarement à transformer les courgettes en marinades. Et pourtant…

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2,5 kg	courgettes de 2,5 à 4 c (1 à 1 ½ po de diamètre)	5 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
1 c. à soupe	épices pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 c. à café	graines de céleri	1 c. à thé
1,25 litre	vinaigre de cidre	5 tasses



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Truc

Vous aurez besoin d'environ 14 courgettes moyennes pour cette recette.

Suggestion de service

Un régal dans les salades de pâtes ou sur des pâtes chaudes. Incorporez un peu du liquide contenu dans le bocal dans la vinaigrette ou la sauce.

1 Couper les bouts des courgettes, puis les couper sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 1,8 kg (15 tasses).

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le quart des courgettes et saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Poser une assiette directement sur les courgettes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 3 heures ou jusqu'à ce qu'elles soient ramollies et bien dégorgées.

3 Dans une passoire, égoutter et rincer les courgettes avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau, puis étaler sur les plaques recouvertes d'un linge propre pendant 30 à 60 minutes.

4 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

5 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les épices, les graines de moutarde, les graines de céleri et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Ajouter les courgettes et ramener à faible ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce que les courgettes soient translucides. Retirer du feu.

6 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les courgettes dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et bien répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Sauces chili, salsas et sauces variées

CONSEILS POUR LA MISE EN CONSERVE **DES SAUCES**





Les sauces sont généralement très faciles à mettre en conserve. Si vous êtes capable de hacher, de mesurer et de faire bouillir des ingrédients, vous pouvez faire une sauce. Il faudra parfois un peu plus de temps que pour les autres conserves, mais une grande partie du travail consistera simplement à faire bouillir les ingrédients en les remuant de temps à autre. Qui saurait résister au son apaisant d'une sauce qui mijote et aux arômes enivrants qui embaument toute la maisonnée ? En une heure ou deux, tout sera prêt. Certaines sauces lisses doivent être passées au moulin, une étape additionnelle qui n'est pas compliquée.

Pour réussir les sauces, surtout celles à base de tomates, on doit mesurer les ingrédients avec une grande précision. Le pH des tomates se situe à la limite entre un degré d'acidité faible et un degré d'acidité élevé (voir page 7 pour plus d'information à ce sujet). Ce taux peut varier selon les variétés, la saison et le lieu de croissance. Pour vous assurer qu'une sauce a un degré d'acidité suffisamment élevé, vous devez utiliser les ingrédients en respectant les proportions indiquées dans les recettes. Le pH se trouve diminué par l'ajout d'autres ingrédients à degré d'acidité élevé, dont d'autres fruits ou légumes, du vinaigre ou du jus de citron. Les sauces tomate doivent subir un traitement à l'eau bouillante plus long pour atteindre une température suffisamment élevée pour détruire tout microorganisme qui pourrait ruiner le produit.

Au moment de la cuisson, soyez vigilant et surveillez la sauce de près en la gardant toujours à faible ébullition. Dès qu'elle commence à épaissir, baissez le feu et remuez-la plus souvent pour l'empêcher de brûler ou de coller.

Préparez-vous avec soin afin de ne pas avoir la mauvaise surprise de devoir rester debout jusqu'aux petites heures du matin pour terminer toutes les étapes. Au besoin, vous pouvez hacher certains ingrédients (oignons bien emballés, poivrons, piments, céleri) la veille, les couvrir et les réfrigérer pour la nuit. Laissez-les revenir à température ambiante avant de les mettre dans la marmite pour éviter de devoir prolonger la cuisson inutilement. Il est préférable de préparer les tomates et les autres fruits juste avant de procéder à la cuisson.

LES CLÉS DU SUCCÈS **POUR LES SAUCES**

Pour faire une bonne sauce à base de tomates, on doit prendre uniquement celles qui sont parfaitement mûres et savoureuses. Elles cèdent légèrement sous la pression du pouce et leur couleur est uniforme. Seules ces tomates permettent de faire des sauces et des salsas de saveur et de texture idéales. Celles qui ne sont pas assez mûres ne donnent pas bon goût aux sauces. De plus, elles sont souvent sèches, ce qui peut leur donner une texture pulpeuse.

Si vous achetez de grandes quantités de tomates, ne les laissez pas entassées les unes sur les autres afin de leur fournir une bonne circulation d'air et d'éviter qu'elles se détériorent. Étalez du papier journal propre dans des petites boîtes peu profondes et disposez-les sur une seule couche ou pas plus de deux. Gardez-les loin du soleil dans un lieu frais comme le garage ou le sous-sol (mais pas au réfrigérateur). Vérifiez-les chaque jour et retirez celles qui ont commencé à se gâter.

Je préfère hacher tous les ingrédients à la main parce que j'aime la texture obtenue. Ce travail fait aussi partie de la joie de faire des conserves. Certains utilisent le robot culinaire pour gagner du temps et c'est acceptable. Je recommande toutefois d'utiliser le bouton de commande intermittente (*pulse*) pour éviter de réduire les ingrédients en purée, sinon cela pourrait nuire à l'équilibre des proportions des différents ingrédients. De plus, la préparation pourrait devenir trop humide et ne pas cuire convenablement.

Les pépins des piments peuvent devenir très amers si on les laisse mijoter longtemps. Il est préférable de les retirer avant de hacher les piments. Ce conseil n'est valable que pour les sauces cuites et les chutneys.

Les sauces tomate et les sauces barbecue maison sont moins épaisses que celles du commerce. Cela permet une meilleure pénétration de la chaleur lors du traitement à l'eau bouillante et il y a moins de danger d'avoir un problème de conservation. Ne prenez pas le risque de laisser mijoter une sauce jusqu'à ce qu'elle devienne très épaisse. Attendez au moment de la servir pour l'épaissir. Laissez-la mijoter dans une casserole pour la faire réduire ou ajoutez-y un peu de pâte de tomates au dernier moment.

Le rendement peut varier selon la durée de cuisson. Il est possible que vous n'obteniez pas la quantité exacte indiquée dans la recette. Préparez un ou deux bocaux de plus (dont un de 125 ml/½ tasse ou de 250 ml/1 tasse) au cas où vous auriez un surplus. Une autre solution consiste à laisser refroidir l'excédent et à le conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Utilisez-le en premier au cours de la semaine suivante (certaines sauces non scellées se gardent jusqu'à deux semaines).

Classique

SAUCE CHILI FAMILIALE

Voici un accompagnement imbattable avec les œufs brouillés, sandwichs, tourtières, hamburgers et pains de viande.

4,5 kg	tomates, pelées et hachées (voir Trucs)	9 lb
960 g	oignons, hachés	6 tasses
400 g	poivrons verts et/ou rouges, en dés	2 ½ tasses
120 g	céleri, haché	1 tasse
800 g	sucre granulé	4 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à café	piment de la Jamaïque moulu	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	gingembre moulu	1 c. à thé
1 c. à café	muscade moulue	1 c. à thé
½ c. à café	clou de girofle moulu	½ c. à thé
⅛ de c. à café	poivre de Cayenne	⅛ de c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Cette recette a d'abord été créée en employant uniquement des tomates des champs, mais on a constaté que le fait d'en remplacer la moitié par des tomates prunes (Roma) permettait une cuisson plus rapide en plus de donner une sauce plus consistante.

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, de 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La sauce doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Incorporer le vinaigre et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 5 minutes.

4 À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE CHILI BIEN RELEVÉE

Cette variante de la Sauce chili familiale (voir recette, page 102) est un peu plus piquante et acidulée et un peu moins sucrée que celle-ci.

2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
1,25 kg	oignons, hachés	8 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés	2 tasses
240 g	céleri, haché	2 tasses
2	piments bananes forts jaunes, épépinés et hachés	2
600 g	sucre granulé	3 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à café	piment de la Jamaïque moulu	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	gingembre moulu	1 c. à thé
1 c. à café	muscade moulue	1 c. à thé
½ c. à café	clou de girofle moulu	½ c. à thé
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse



DONNE 7 OU 8 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

On trouve dans le commerce des piments bananes forts et d'autres doux. Goûtez-y avant de les acheter, car cette sauce manquera de pep si vous utilisez des piments doux.

Variante

Pour une sauce plus piquante, ajoutez 1 piment banane fort jaune ou 1 jalapeno.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, de 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La sauce doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE CHILI AUX PÊCHES ET AUX POIVRONS GRILLÉS

Une recette à concocter sans faute lorsque les pêches, les tomates et les poivrons abondent au marché.

1,6 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	8 tasses
960 g	pêches, pelées et hachées	6 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
575 g	cassonade (bien tassée)	2 ½ tasses
4 c. à café	sel pour marinades	4 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	gingembre moulu	1 c. à thé
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses
4	gros poivrons rouges	4
3	gros poivrons verts	3



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les pêches et les tomates aux pages 17 et 18.

Si vous avez des poivrons grillés en trop, mettez-les dans une salade de pâtes ou un sandwich.

Suggestions de service

À essayer sur de la volaille ou du porc rôti ou grillé.

Rehaussez vos sandwichs de dinde fumée ou de jambon avec cette sauce.

Pour changer de la bruschetta, servez cette sauce chili sur des tranches de baguette grillées.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les poivrons. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, de 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La sauce doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préchauffer le gril du four (ou le barbecue à puissance moyenne). Si on utilise le gril du four, ranger les poivrons sur une plaque et faire griller, en les retournant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient noircis sur toutes les faces. Déposer dans un bol, couvrir de pellicule de plastique et laisser refroidir complètement. Peler, équeuter, évider et épépiner. Jeter le liquide. Hacher les poivrons rouges et mesurer 360 g (2 ¼ tasses). Hacher les poivrons verts et mesurer 240 g (1 ½ tasse). (Réserver le reste des poivrons pour un autre usage (voir Trucs).)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Incorporer les poivrons à la sauce et laisser bouillir doucement pendant 10 minutes en remuant souvent.

5 À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE CHILI AUX FRUITS TENDRES

Puisque la tomate est un fruit et non un légume, elle se marie tout naturellement avec les fruits d'automne dans cette sauce légèrement épicée.

1,2 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	6 tasses
640 g	pêches, pelées et hachées	4 tasses
480 g	poires, pelées et hachées	3 tasses
320 g	prunes bleues, rouges ou violettes, hachées	2 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
160 g	poivrons verts, hachés	1 tasse
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	épices pour marinades (mettre dans un sachet ; voir Trucs)	1 c. à soupe
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
½ c. à café	muscade ou macis moulu	½ c. à thé
¼ de c. à café	clou de girofle moulu	¼ de c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses



DONNE 4 OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, de 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La sauce doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.) Jeter le sachet d'épices.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Pour faire un sachet d'épices, coupez un morceau d'étamine de 10 x 10 cm (4 x 4 po) de triple épaisseur. Déposez les épices au centre, nouez les bouts, puis attachez-les solidement à l'aide d'un bout de ficelle. Vous pouvez aussi déposer simplement les épices dans une grosse boule à thé.

Suggestions de service

Servez cette sauce sur des craquelins avec du fromage à la crème pour faire changement de la gelée de poivron rouge.

Ajoutez une cuillerée de cette sauce dans un sandwich au jambon et au cheddar fort.

SAUCE CHILI AUX PIMENTS FUMÉS

Le goût fumé de cette sauce consistante rehausse brillamment les œufs brouillés, les burgers et les pâtés à la viande.

2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
640 g	oignons, hachés	4 tasses
480 g	poivrons rouges, hachés	3 tasses
240 g	céleri, haché finement	2 tasses
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
690 g	cassonade (bien tassée)	3 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à café	piment de la Jamaïque moulu	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse
2	piments séchés (anchos ou piments doux du Nouveau-Mexique)	2
250 ml	eau bouillante	1 tasse
2	piments chipotle en sauce adobo, égouttés et émincés	2
2 c. à soupe	sauce adobo	2 c. à soupe



DONNE 6 OU 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Le piment ancho est un poblano séché. Il confère un goût de grillé aux aliments sans être trop piquant. Vous le trouverez dans la plupart des supermarchés et des épiceries ethniques.

Le piment chipotle est un jalapeno fumé. Il transmet un goût de fumé et assez piquant aux aliments. Il est vendu en boîte dans une sauce épaisse appelée adobo. Vous n'aurez aucun mal à vous en procurer dans les supermarchés, les magasins d'alimentation naturelle et les épiceries ethniques.

1 Dans une grande marmite, mélanger les tomates, les oignons, les poivrons, le céleri, l'ail, la cassonade, le sel, le piment de la Jamaïque, la cannelle, le cumin et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, de 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La sauce doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans un bol résistant à la chaleur, couvrir les piments séchés d'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et jeter le liquide. Équeuter, épépiner et hacher finement. Incorporer à la sauce en même temps que les piments chipotle et la sauce adobo. Laisser bouillir doucement 10 minutes en remuant souvent.

4 À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

SALSA DOUCE AUX TOMATES

Si vous aimez déguster la salsa telle quelle ou en ajouter dans vos préparations culinaires, cette recette vous plaira à coup sûr.

2,8 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	14 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés	2 tasses
160 g	poivrons verts, hachés	1 tasse
2 c. à soupe	piment jalapeno, épépiné et haché finement	2 c. à soupe
1 c. à soupe	ail, émincé	1 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 ½ c. à café	cumin moulu	1 ½ c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
430 ml	vinaigre de cidre	1 ¾ tasse
5 g	coriandre ou origan frais, haché (facultatif)	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 10 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer la coriandre.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la salsa dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

Classique

SALSA AUX TOMATES ET AUX PIMENTS FORTS

Comment une simple salsa aux tomates peut-elle mettre du feu en bouche ? Voici la réponse…

2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
130 g	piments bananes forts jaunes, épépinés et hachés	1 tasse
50 g	piments de Cayenne ou autres piments forts rouges, épépinés et hachés finement	½ tasse
50 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	½ tasse
1 c. à soupe	piment habanero ou Scotch Bonnet, épépiné et émincé	1 c. à soupe
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
3 c. à soupe	sucre granulé	3 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
310 ml	vinaigre blanc	1 ¼ tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Suggestion de service

Réduisez cette salsa en purée et employez-la comme marinade ou sauce à badigeonner pour les ailes de poulet et les côtes de porc.

1. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX PIMENTS POBLANOS GRILLÉS

Les piments poblanos grillés donnent un bon goût de fumé à cette salsa sans la rendre plus piquante. Si vous préférez les salsas très douces, omettez les jalapenos.

2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
2 c. à soupe	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	2 c. à soupe
3 c. à soupe	sucre granulé	3 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	cumin moulu	½ c. à thé
8	piments poblanos	8
2 c. à soupe	origan frais, haché	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les piments poblanos et l'origan. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préchauffer le gril du four (ou le barbecue à puissance moyenne). Si on utilise le gril du four, ranger les piments poblanos sur une plaque, puis les faire griller, en les retournant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient noircis sur toutes les faces. Déposer dans un bol, couvrir de pellicule de plastique et laisser refroidir complètement. Peler, équeuter, évider et épépiner. Jeter le liquide. Hacher les piments et mesurer 200 g (2 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Incorporer les piments grillés et l'origan à la salsa. Laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.

5 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Le poblano a une chair plus dense que la plupart des piments et son goût est un peu plus intense que celui du poivron. Il vaut vraiment la peine de s'en procurer. Profitez de son abondance au marché à la fin de l'été pour en faire bonne provision puisqu'il n'est pas toujours disponible en autre temps.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

SALSA AUX TOMATES ET AUX PIMENTS CHIPOTLE

Les piments chipotle en sauce adobo donnent du caractère à cette superbe salsa.

2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés	2 tasses
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
310 ml	vinaigre blanc	1 ¼ tasse
4	piments chipotle en sauce adobo, égouttés et émincés	4
60 ml	sauce adobo	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

Le piment chipotle est un jalapeno fumé. Il transmet un goût de fumé et assez piquant aux aliments. Il est vendu en boîte dans une sauce épaisse appelée adobo. Vous n'aurez aucun mal à vous en procurer dans les supermarchés, les magasins d'alimentation naturelle et les épiceries ethniques.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les piments chipotle et la sauce adobo. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Incorporer les piments chipotle et la sauce adobo à la salsa. Laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA DOUCE AUX TOMATES ET AUX PIMENTS DOUX

Cette recette à base de poivrons et de piments doux est destinée à ceux qui préfèrent les salsas douces.

2 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	10 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
320 g	poivrons rouges et/ou verts, hachés	2 tasses
130 g	piments bananes doux, hachés	1 tasse
100 g	piments doux Cubanelle, hachés	1 tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
310 ml	vinaigre de cidre	1 ¼ tasse
2 c. à soupe	coriandre ou origan frais, haché	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

Variante

Si vous avez du mal à trouver des piments bananes doux et des piments Cubanelle, remplacez-les par la même quantité d'un autre piment doux (ex. : poblano, Anaheim) ou de poivrons jaunes ou orange.

1. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer la coriandre.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX TOMATES TRÈS ÉPICÉE

Prenez soin d'écrire sur les étiquettes des bocaux que cette salsa est très piquante afin que les enfants et ceux qui n'aiment pas les piments forts n'aient pas de mauvaise surprise.

2,8 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	14 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés	2 tasses
100 g	piments bananes forts jaunes, épépinés et hachés finement	¾ de tasse
50 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	½ tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
430 ml	vinaigre de cidre	1 ¾ tasse
2	piments forts du Nouveau-Mexique séchés	2
250 ml	eau bouillante	1 tasse
2 c. à soupe	coriandre ou origan frais, haché (facultatif)	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 10 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la salsa dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les piments du Nouveau-Mexique, l'eau bouillante et la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans un bol résistant à la chaleur, couvrir les piments du Nouveau-Mexique d'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et jeter le liquide. Équeuter, épépiner et hacher finement. Incorporer à la salsa en même temps que la coriandre. Laisser bouillir doucement 10 minutes en remuant souvent.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AU MAÏS GRILLÉ ET AUX TOMATES

Le maïs donne de la texture et de la couleur à la salsa à base de tomates. Servez-la avec des croustilles au maïs bleu ou jaune ou nappez-en vos fajitas.

- **Préchauffer le barbecue à puissance moyenne**

6	épis de maïs, épluchés	6
2 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	10 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés	2 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
65 g	piments bananes forts jaunes ou jalapenos, épépinés et hachés finement	½ tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses
2 c. à soupe	coriandre ou origan frais, haché (facultatif)	2 c. à soupe



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Ranger les épis de maïs sur la grille du barbecue préchauffé et fermer le couvercle. Faire griller, en retournant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et bien dorés (il est normal qu'une partie des grains soit noircie). Déposer dans un grand plat, couvrir et laisser refroidir. Détacher les grains à l'aide d'un couteau dentelé et mesurer 480 g (3 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

2 Dans une grande marmite, mélanger le maïs et le reste des ingrédients, sauf la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer la coriandre.

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

N'hésitez pas à prendre des bocaux de 250 ml (8 oz) si vous préférez, mais vous ne pourrez pas tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Pour cette raison, il peut être bon de faire des petits et des gros bocaux.

Cette salsa épaissit en refroidissant à cause de l'amidon présent dans le maïs. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même si la salsa semble trop claire puisqu'elle gagnera en texture au moment de refroidir.

Pour s'assurer qu'un piment est fort, il suffit d'en goûter un tout petit morceau. Si les vôtres sont très piquants et que vous préférez une salsa plus douce, réduisez la quantité de moitié (30 g/¼ de tasse). Vous pouvez aussi en mettre une petite quantité à l'étape 2 et goûter ensuite à la salsa. Si elle n'est pas assez relevée, ajoutez de la sauce piquante à la fin ou au moment d'ouvrir le bocal.

SALSA AUX TOMATES ET AUX PIMENTS DU NOUVEAU-MEXIQUE

Les piments séchés offrent un goût et un type de chaleur différents des piments forts frais. Les piments forts du Nouveau-Mexique sont très goûteux sans être trop piquants.

2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
320 g	poivrons verts, hachés	2 tasses
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
2 c. à café	origan séché	2 c. à thé
1 ½ c. à café	cumin moulu	1 ½ c. à thé
310 ml	vinaigre de cidre	1 ¼ tasse
3	piments forts du Nouveau-Mexique séchés	3
375 ml	eau bouillante	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 9 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Le piment du Nouveau-Mexique séché peut être fort ou doux. La variété plus piquante donne du caractère à cette recette, mais n'hésitez pas à en acheter une plus douce si vous préférez.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les piments du Nouveau-Mexique et l'eau bouillante. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans un bol résistant à la chaleur, couvrir les piments du Nouveau-Mexique d'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et jeter le liquide. Équeuter, épépiner et hacher finement. Incorporer à la salsa et laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX TOMATES ET AUX HARICOTS NOIRS

Cette recette fait l'unanimité en plus d'être une bonne source de protéines végétales.

2 c. à café	graines de cumin	2 c. à thé
2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
160 g	poivrons rouges, hachés	1 tasse
160 g	poivrons verts, hachés	1 tasse
25 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	¼ de tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses
400 g	haricots noirs en conserve ou cuits à la maison, rincés et égouttés	2 tasses
5 g	coriandre ou origan frais, haché	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 10 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

N'ajoutez pas plus de haricots que ce qui est indiqué dans la recette, car cela altérerait le degré d'acidité de la salsa.

Ajoutez le surplus dans une salade, écrasez-le avec un peu de salsa pour faire des burritos ou congelez-le tout simplement.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la salsa dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

1 Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement le cumin 1 minute en remuant sans cesse sans laisser les grains éclater. Transvider aussitôt dans une grande marmite.

2 Ajouter le reste des ingrédients, sauf les haricots et la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Ajouter les haricots noirs à la salsa et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Incorporer la coriandre.

5 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX TOMATES, À L'ANANAS ET À LA LIME

L'ananas et la lime avivent le goût des tomates. Cette recette crée toujours un bel effet de surprise.

2 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	10 tasses
525 g	ananas frais, haché finement	3 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
50 g	piments forts, épépinés et hachés finement	½ tasse
4 c. à café	ail, émincé	4 c. à thé
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
2 c. à café	zeste de lime, râpé	2 c. à thé
60 ml	jus de lime frais	¼ de tasse
5 g	coriandre fraîche, hachée (facultatif)	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le zeste et le jus de lime et la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Incorporer le zeste et le jus de lime et la coriandre à la salsa. Laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Les piments forts n'ont pas tous la même force. Les jalapenos et les piments bananes forts procurent un feu moyen. Si vous souhaitez mettre plus de piquant dans cette salsa, utilisez un mélange de ces piments auquel vous ajouterez 1 c. à soupe de Scotch Bonnet ou de habanero.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Suggestions de service

Honorez la tradition en servant cette salsa avec des croustilles de maïs.

Utilisez-la comme garniture pour napper la volaille, le porc ou le poisson grillé.

SALSA AUX TOMATES, À L'ORANGE ET AUX PIMENTS

Cette salsa est composée de différentes couches de saveurs. Une harmonie difficile à égaler !

2,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
2 c. à café	zeste d'orange, râpé	2 c. à thé
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
35 g	piments forts, épépinés et hachés finement	1 ⅓ tasse
2	gousses d'ail, émincées	2
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
2	piments séchés (anchos ou piments doux du Nouveau-Mexique)	2
250 ml	eau bouillante	1 tasse
400 g	oranges sans pépins, pelées et hachées finement	2 tasses



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

Les piments forts n'ont pas tous la même force. Les jalapenos et les piments bananes forts procurent un feu moyen. Si vous souhaitez mettre plus de piquant dans cette salsa, utilisez un mélange de ces piments auquel vous ajouterez 1 c. à soupe de Scotch Bonnet ou de habanero.

Le piment ancho est un poblano séché. Il confère un goût de grillé aux aliments sans être trop piquant. Vous le trouverez dans la plupart des supermarchés et des épiceries ethniques.

1. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les piments du Nouveau-Mexique, l'eau bouillante et le zeste d'orange. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 heure ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Dans un bol résistant à la chaleur, couvrir les piments du Nouveau-Mexique d'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et jeter le liquide. Équeuter, épépiner et hacher finement. Incorporer les piments à la salsa en même temps que le zeste d'orange. Laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.
4. À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX FRUITS D'AUTOMNE

Nappez la volaille ou le poisson grillé de cette salsa piquante. Elle est aussi délicieuse avec des croustilles.

1,4 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	7 tasses
360 g	pommes à cuire acides, pelées et hachées	3 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
3	gousses d'ail, émincées	3
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
310 ml	vinaigre de cidre	1 ¼ tasse
320 g	poires, pelées et hachées finement	2 tasses
320 g	prunes, hachées finement	2 tasses
65 g	piments bananes forts jaunes ou piments de Cayenne, épépinés et hachés finement	½ tasse
5 g	coriandre ou menthe fraîche, hachée (facultatif)	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 11 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la salsa dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger les tomates, les pommes, les oignons, l'ail, le sucre, le sel, la cannelle et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les tomates commencent à s'affaisser et que la salsa soit un peu plus épaisse. Ajouter les poires, les prunes et les piments bananes, puis ramener à ébullition à feu moyen. Laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient translucides. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

3 Incorporer la coriandre.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA À LA MANGUE ET À LA CORIANDRE

Cette salsa met en valeur le poisson grillé et le porc cuits sur le gril. Faites-en provision pour les mois où les mangues fraîches se font rares au marché.

1,4 kg	mangues sucrées, hachées finement	8 tasses
100 g	sucre granulé	½ tasse
240 g	oignons rouges, hachés finement	1 ½ tasse
160 g	poivrons rouges ou orange, hachés finement	1 tasse
25 g	piments bananes forts jaunes ou jalapenos, épépinés et hachés finement	¼ de tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	cumin moulu	½ c. à thé
180 ml	vinaigre blanc	¾ de tasse
60 ml	jus de lime frais	¼ de tasse
5 g	coriandre fraîche, hachée	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Le fait de mélanger les mangues avec une partie du sucre aide à les attendrir et à réduire le temps de cuisson tout en préservant leur bon goût frais.

Vous aurez besoin de 6 grosses mangues hachées finement pour cette recette. Pour obtenir une texture et un goût impeccables, elles doivent être mûres mais encore fermes.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans un bol, mélanger délicatement les mangues et la moitié du sucre. Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger le reste du sucre, les oignons, les poivrons, les piments, le sel, le cumin et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient presque translucides. Incorporer la préparation de mangues et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les fruits commencent à se défaire. Incorporer le jus de lime et la coriandre.

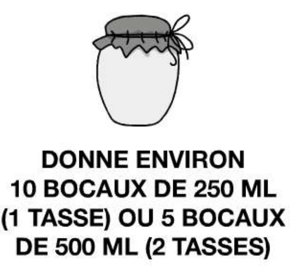
4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX PÊCHES, AUX JALAPENOS ET À LA MENTHE

À la fin de l'été, procurez-vous quelques paniers de pêches fraîches et emprisonnez leur doux parfum grâce à cette recette formidable.

1,6 kg	pêches, pelées et hachées finement	10 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
240 g	poivrons rouges ou jaunes, hachés finement	½ tasse
25 g	piments jalapenos, épépinés et émincés (voir Trucs, page 243)	¼ de tasse
1 c. à soupe	ail, émincé	1 c. à soupe
100 g	sucre granulé	½ tasse
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
¼ de c. à café	cannelle moulue	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
2 c. à soupe	menthe fraîche, hachée	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 10 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les pêches à la page 17.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la salsa dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

Suggestion de service

Servez cette salsa sur des côtelettes de porc grillées, du rôti de porc ou du poisson grillé.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf la menthe. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que la salsa soit un peu plus épaisse. Incorporer la menthe.

3 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX FRAISES ET AUX PIMENTS

Enrichissez votre répertoire de salsas grâce à cette recette qui allie fraises, poivrons et piments. Un *must* !

1,5 kg	fraises fraîches, broyées	6 tasses
640 g	poivrons rouges, en dés	4 tasses
320 g	poivrons jaunes, en dés	2 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
25 g	piments jalapenos, épépinés et émincés	¼ de tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
180 ml	vinaigre de cidre	¾ de tasse
125 ml	miel liquide	½ tasse
5 g	coriandre ou menthe fraîche, hachée finement	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 12 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Si les fraises sont très juteuses (elles giclent lorsqu'on presse dessus), en mettre la moitié dans un tamis posé sur un bol. Laisser égoutter 30 minutes pour éliminer environ 180 ml (¾ de tasse) de liquide. (Réserver ce jus pour un autre usage.)

3 Dans une grande marmite, mélanger les fraises et le reste des ingrédients, sauf la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que la salsa soit un peu plus épaisse. Incorporer la coriandre.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Vous aurez besoin d'environ 1,75 kg (3 ½ lb) de fraises entières pour obtenir la quantité requise de fraises broyées.

Pour obtenir une belle consistance, disposez une couche de fraises dans un bol peu profond et écrasez-les à l'aide d'un pilon à purée. Faites de même avec le reste des fraises, une seule couche à la fois.

Les piments jalapenos n'ayant pas tous la même force, la salsa sera peut-être un peu plus douce que vous ne le souhaitez. Goûtez-en un morceau avant de les mettre dans la marmite. S'ils manquent de vigueur, ajoutez-en 1 à 2 c. à soupe de plus. Si vous préférez jouer de prudence, rien ne vous empêche d'ajouter des jalapenos frais émincés ou de la sauce piquante au moment de servir la salsa.

SALSA AUX TOMATILLES GRILLÉES ET AUX PIMENTS

Les tomatilles légèrement grillées ont de quoi faire saliver. Servez cette salsa avec des croustilles au maïs ou comme garniture pour les fajitas et les tacos. Certains en mettent même sur leur bifteck!

- **Préchauffer le gril du four (ou le barbecue à puissance moyenne-élevée)**
- **Plaque à bords élevés (si on utilise le gril du four)**

1 kg	tomatilles	2 lb
800 g	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	4 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
50 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	½ tasse
2 c. à soupe	ail, haché finement	2 c. à soupe
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
2 c. à soupe	origan frais, haché	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

La tomatille a un lien de parenté avec la tomate, mais elle se distingue par sa pelure mince comme du papier. Procurez-vous des tomatilles vertes fermes bien emballées dans leur pelure. Si vous n'en trouvez pas à votre supermarché, jetez un coup d'œil du côté des épiceries latino-américaines et des grands marchés publics.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Suggestion de service

Ajoutez quelques dés d'avocat à cette salsa juste avant de la servir.

1 Peler les tomatilles, rincer à l'eau froide et éponger. Si l'on utilise le gril du four, les ranger sur la plaque à bords élevés. Faire griller, en les retournant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient un peu tendres et noircies sur toutes les faces. Laisser refroidir dans un plat peu profond. Hacher grossièrement et mesurer 700 g (5 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une grande marmite, mélanger les tomatilles et le reste des ingrédients, sauf l'origan. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 45 minutes. (La salsa doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer l'origan.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

SALSA VERDE AUX TOMATILLES ET À LA LIME

Au Mexique, on adore la salsa verde crue, mais cette version cuite permet d'en déguster tout au long de l'année.

2 kg	tomatilles	12 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
50 g	piments forts verts longs ou Serrano, épépinés et hachés finement	½ tasse
25 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	¼ de tasse
35 g	ail, haché finement (environ 12 gousses)	¼ de tasse
4 c. à café	sel pour marinades	4 c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
125 ml	jus de lime frais	½ tasse
1 c. à café	zeste de lime, râpé	1 c. à thé
5 g	coriandre fraîche, hachée	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 10 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le zeste de lime et la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les tomatilles et les oignons soient tendres et que la salsa soit un peu plus épaisse. Incorporer le zeste de lime et la coriandre.

3 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Avant de hacher les tomatilles, pelez-les et rincez-les à l'eau froide pour éliminer la substance collante qui les recouvre.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la salsa verde dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

Variante

Pour donner de la vigueur à cette salsa verde, vous pouvez jusqu'à doubler la quantité de jalapenos ou bien ajouter de la sauce piquante au goût en même temps que la coriandre.

SALSA AUX TOMATES VERTES

Cette salsa aux couleurs vibrantes regorge d'antioxydants. Santé!

3 kg	tomates vertes, hachées très finement	13 ½ tasses
750 g	oignons rouges, hachés très finement	3 ½ tasses
480 g	poivrons rouges, hachés très finement	3 tasses
100 à 150 g	piments jalapenos, hachés très finement (8 à 12)	1 à 1 ½ tasse
45 g	ail, haché finement (environ 1 grosse tête)	⅓ de tasse
3 c. à soupe	sel pour marinades	3 c. à soupe
375 ml	vinaigre de vin rouge	1 ½ tasse
80 ml	jus de lime frais	⅓ de tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Utilisez le robot culinaire pour hacher tous les légumes de cette salsa sans les réduire en purée.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

1 Dans une grande marmite, mélanger les tomates, les oignons, les poivrons, les piments et l'ail. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à réduction du tiers environ.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Incorporer le sel, le vinaigre et le jus de lime à la salsa. Laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 5 minutes ou jusqu'à dissolution du sel.

4 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

SAUCE TOMATE CLASSIQUE

Cette sauce subtilement assaisonnée souligne habilement la délicatesse des tomates fraîchement cueillies.

• **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique**

5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
480 g	oignons, hachés	3 tasses
480 g	poivrons rouges, hachés	3 tasses
240 g	céleri, haché	2 tasses
4	gousses d'ail, hachées	4
2	feuilles de laurier	2
100 g	sucre granulé	½ tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	origan séché	1 c. à soupe
1 c. à soupe	basilic séché	1 c. à soupe
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
	Vinaigre de vin rouge (voir Trucs)	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Trucs

Plusieurs recettes de sauces tomate demandent du jus de citron en bouteille au lieu du vinaigre. Je préfère le goût du vinaigre et j'ajuste le degré d'acidité en ajoutant un peu de sucre. Je procède en mélangeant 500 ml (2 tasses) de sauce et 2 c. à soupe de vinaigre. Après y avoir goûté, j'ajoute d'autre sucre au besoin. Je mets ensuite la même quantité de sucre dans chacun des bocaux en même temps que le vinaigre (étape 5). Si vous préférez le jus de citron en bouteille, mettez-en 1 c. à soupe par bocal. N'utilisez pas de jus de citron fraîchement pressé.

Si vous n'avez pas de moulin à légumes ou à tomates, pelez, épépinez et hachez les tomates avant de faire l'étape 1. À l'étape 3, utilisez le pied-mélangeur pour transformer la préparation en sauce plutôt lisse. Procédez ensuite avec les étapes suivantes.

1 Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter le reste des ingrédients, sauf le vinaigre. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Jeter les feuilles de laurier.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite.

4 Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper finement une cuillère en bois (elle doit être moins épaisse qu'une sauce pour pâtes du commerce).

5 Verser 2 c. à soupe de vinaigre au fond de chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE TOMATE ÉPICÉE

Les piments forts donnent du pep à cette sauce traditionnelle idéale pour les pâtes.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs, page 125)**

5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
480 g	oignons, hachés	3 tasses
400 g	poivrons rouges, hachés	2 ½ tasses
240 g	céleri, haché	2 tasses
35 g	ail, haché	¼ de tasse
100 g	sucre granulé	½ tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	origan séché	1 c. à soupe
1 c. à soupe	basilic séché	1 c. à soupe
2 c. à café	flocons de piment fort	2 c. à thé
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
65 g	piments bananes forts jaunes ou piments de Cayenne, épépinés et hachés finement	½ tasse
	Vinaigre de vin blanc ou rouge (voir Trucs, page 125)	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

1 Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter le reste des ingrédients, sauf les piments bananes et le vinaigre. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite.

4 Incorporer les piments bananes. Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper finement une cuillère en bois (elle doit être moins épaisse qu'une sauce pour pâtes du commerce).

5 Verser 2 c. à soupe de vinaigre au fond de chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE TOMATE À L'AIL GRILLÉ

L'ail grillé a un goût quasiment sucré très différent de celui de l'ail cru. Cette sauce est bonne avec les pâtes, mais aussi avec mille et une autres préparations culinaires.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Truc)**

5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
640 g	oignons, hachés	4 tasses
320 g	poivrons rouges et/ou verts, hachés	2 tasses
240 g	céleri, haché	2 tasses
100 g	sucre granulé	½ tasse
2 c. à soupe	basilic séché	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
1 c. à café	flocons de piment fort (facultatif)	1 c. à thé
6	têtes d'ail (séparer et peler les gousses)	6
	Vinaigre de vin rouge (voir Trucs, page 125)	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Si vous n'avez pas de moulin à légumes ou à tomates, pelez, épépinez et hachez les tomates avant de faire l'étape 1. À l'étape 4, utilisez le pied-mélangeur pour transformer la préparation en sauce plutôt lisse. Procédez ensuite avec les étapes suivantes.

1 Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter le reste des ingrédients, sauf l'ail et le vinaigre. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.

2 Entre-temps, préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Envelopper l'ail dans une grande feuille de papier d'aluminium et faire griller au four 1 heure ou jusqu'à ce qu'il soit très tendre.

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Incorporer l'ail à la sauce. En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite.

5 Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper finement une cuillère en bois (elle doit être moins épaisse qu'une sauce pour pâtes du commerce).

6 Verser 2 c. à soupe de vinaigre au fond de chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE TOMATE AUX OLIVES ET AUX HERBES

Les fines herbes fraîches et les olives noires sont des alliées de choix pour les belles tomates italiennes qui servent de base à cette sauce.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs, page suivante)**

5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
480 g	oignons, hachés	3 tasses
320 g	poivrons rouges et/ou verts, hachés	2 tasses
120 g	carottes, hachées	1 tasse
2 c. à soupe	ail, haché	2 c. à soupe
2	feuilles de laurier	2
100 g	sucre granulé	½ tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
155 g	olives noires en saumure, rincées, égouttées et hachées finement	1 tasse
40 g	basilic séché	½ tasse
2 c. à soupe	romarin frais, haché	2 c. à soupe
1 c. à soupe	thym frais, haché	1 c. à soupe
	Vinaigre balsamique ou vinaigre de vin rouge (voir Trucs, page 125)	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1. Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter les oignons, les poivrons, les carottes, l'ail, le laurier, le sucre, le sel et le poivre. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Jeter les feuilles de laurier.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite.
4. Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper finement une cuillère en bois (elle doit être moins épaisse qu'une sauce pour pâtes du commerce). Incorporer les olives, le basilic, le romarin et le thym. Laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.

Suggestion de service

Chauffer la sauce jusqu'à faible ébullition et ajoutez-y des crevettes ou des morceaux de poulet sautés. Servez-la ensuite sur des pâtes.

5 Verser 2 c. à soupe de vinaigre au fond de chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Si vous n'avez pas de moulin à légumes ou à tomates, pelez, épépinez et hachez les tomates avant de faire l'étape 1. À l'étape 3, utilisez le pied-mélangeur pour transformer la préparation en sauce plutôt lisse. Procédez ensuite avec les étapes suivantes.

Utilisez des olives noires conservées dans la saumure (et non dans l'huile) pour avoir un degré d'acidité élevé. Égouttez-les et rincez-les avec soin. Pour les hacher, placez-les à la verticale sur une planche à découper et prélevez la chair à l'aide d'un couteau d'office bien affûté. (Vous obtiendrez environ 4 tranches par olive.) Mettez les tranches sur la planche, côté plat vers le fond, puis coupez-les en petits morceaux. Vous aurez besoin d'environ 30 grosses olives.

SAUCE TOMATE AU ROMARIN ET À LA VODKA

Cette sauce est digne des plus grands chefs italiens. *Buon appetito !*

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs, page 129)**

5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
640 g	oignons, hachés	4 tasses
240 g	céleri, haché	2 tasses
240 g	carottes, hachées	2 tasses
2 c. à soupe	ail, haché	2 c. à soupe
4	feuilles de laurier	4
100 g	sucre granulé	½ tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
250 ml	vodka	1 tasse
2 c. à soupe	romarin frais, haché finement	2 c. à soupe
	Vinaigre de vin blanc (voir Truc)	



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

Plusieurs recettes de sauces tomate demandent du jus de citron en bouteille au lieu du vinaigre. Je préfère le goût du vinaigre et j'ajuste le degré d'acidité en ajoutant un peu de sucre. Je procède en mélangeant 500 ml (2 tasses) de sauce et 2 c. à soupe de vinaigre. Après y avoir goûté, j'ajoute d'autre sucre au besoin. Je mets ensuite la même quantité de sucre dans chacun des bocaux en même temps que le vinaigre (étape 5). Si vous préférez le jus de citron en bouteille, mettez-en 1 c. à soupe par bocal. N'utilisez pas de jus de citron fraîchement pressé.

Suggestion de service

Pour obtenir une sauce plus onctueuse, laissez-la mijoter dans une casserole jusqu'à léger épaississement, puis ajoutez-y un peu de crème 35 %.

1. Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter le reste des ingrédients, sauf la vodka, le romarin et le vinaigre. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Jeter les feuilles de laurier.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite.
4. Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper finement une cuillère en bois (elle doit être moins épaisse qu'une sauce pour pâtes du commerce). Incorporer la vodka et le romarin. Laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.
5. Verser 2 c. à soupe de vinaigre au fond de chacun des bocaux chauds. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

SAUCE BARBECUE CLASSIQUE

Après avoir goûté cette préparation à la fois salée, sucrée et acidulée, vous n'oserez jamais plus acheter une sauce barbecue du commerce.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs, page 129)**

5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
480 g	oignons, hachés	3 tasses
240 g	céleri, haché	2 tasses
4	gousses d'ail, hachées	4
2	feuilles de laurier	2
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
2 c. à soupe	moutarde sèche	2 c. à soupe
2 c. à soupe	assaisonnement au chili	2 c. à soupe
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
125 ml	mélasse de fantaisie	½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Lorsque la sauce commencera à épaissir, vous devrez la remuer plus souvent et réduire le feu pour l'empêcher de brûler ou de vous éclabousser.

1. Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter le reste des ingrédients, sauf le sucre, le vinaigre et la mélasse. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Jeter les feuilles de laurier.
2. En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite. Incorporer le sucre, le vinaigre et la mélasse.
3. Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper finement une cuillère en bois.
4. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
5. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE BARBECUE À LA CASSONADE

Si vous aimez les sauces barbecue sucrées et collantes, voici de quoi vous régaler. Servez-la avec des côtes levées, du poulet grillé ou des brochettes.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Truc)**

5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
640 g	oignons, hachés	4 tasses
240 g	céleri, haché	1 tasse
50 g	gingembre frais, haché	½ tasse
4	gousses d'ail, hachées	4
2	feuilles de laurier	2
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
1 c. à café	clou de girofle ou piment de la Jamaïque moulu (facultatif)	1 c. à thé
690 g	cassonade (bien tassée)	3 tasses
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Si vous n'avez pas de moulin à légumes ou à tomates, pelez, épépinez et hachez les tomates avant de faire l'étape 1. À l'étape 2, utilisez le pied-mélangeur pour transformer la préparation en sauce plutôt lisse. Procédez ensuite avec les étapes suivantes.

1 Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter le reste des ingrédients, sauf la cassonade et le vinaigre. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Jeter les feuilles de laurier.

2 En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite. Incorporer la cassonade et le vinaigre.

3 Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper finement une cuillère en bois.

4 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

5 À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE BARBECUE AUX PIMENTS ET AU CAFÉ

Cet heureux croisement entre la sauce chili et la sauce barbecue ne goûte pas vraiment le café, mais celui-ci vient enrichir sa saveur. On peut faire une sauce lisse ou garder les légumes en morceaux.

5 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	12 tasses
1,25 kg	oignons, hachés	8 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés	2 tasses
240 g	céleri, haché	2 tasses
2	piments bananes forts jaunes, épépinés et hachés	2
690 g	cassonade (bien tassée)	3 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
2 c. à soupe	gingembre moulu	2 c. à soupe
1 c. à soupe	piment de la Jamaïque moulu	1 c. à soupe
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses
500 ml	café fort infusé	2 tasses
125 ml	mélasse de fantaisie	½ tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 à 2 ½ heures ou jusqu'à réduction de moitié. (La sauce doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Pour faire du café fort, diluez 4 c. à soupe de café noir dans 500 ml (2 tasses) d'eau bouillante.

Variante

Pour obtenir une sauce lisse, réduisez la préparation en purée à l'aide du pied-mélangeur à la fin de l'étape 1. Sinon, utilisez un moulin à légumes muni d'un disque fin ou d'un moulin à tomates. Réchauffez-la jusqu'à ce qu'elle commence à mijoter, puis versez-la dans les bocaux à l'aide d'une louche.

Suggestions de service

Utilisez cette sauce pour badigeonner la poitrine de bœuf ou un rôti d'épaule de porc mis à braiser.

Un délice avec hamburgers, hot-dogs et saucisses grillées.

SAUCE BARBECUE AUX PIMENTS ET AUX ABRICOTS

Les abricots frais et les piments séchés donnent une sauce savoureuse à tous égards.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs, page 129)**

4 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	8 lb
2 kg	abricots, en quartiers (couper les gros morceaux en deux)	4 lb
640 g	oignons, hachés	4 tasses
2 c. à soupe	ail, haché	2 c. à soupe
2 c. à soupe	gingembre frais, haché	2 c. à soupe
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
2	piments forts du Nouveau-Mexique séchés	2
2	piments anchos séchés	2
500 ml	eau bouillante	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Le piment du Nouveau-Mexique séché peut être fort ou doux. La variété plus piquante donne du caractère à cette recette, mais n'hésitez pas à en acheter une plus douce si vous préférez.

Le piment ancho est un poblano séché. Il confère un goût de grillé aux aliments sans être trop piquant. Vous le trouverez dans la plupart des supermarchés et des épiceries ethniques.

1. Dans une grande marmite, à feu moyen, chauffer la moitié des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et les abricots, puis porter à ébullition en remuant souvent. Ajouter les oignons, l'ail, le gingembre, le sel et le poivre. Ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.
2. En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite. Incorporer le sucre et le vinaigre.
3. Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper une cuillère en bois.
4. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
5. Dans un bol résistant à la chaleur, couvrir tous les piments séchés d'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et jeter le liquide. Équeuter, épépiner et hacher finement. Incorporer à la sauce et laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent.
6. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

KETCHUP MAISON

Que vous le prépariez avec des tomates de votre potager ou de votre marché local, vous aurez la certitude que votre ketchup ne renferme que des ingrédients de qualité. Pourquoi s'en priver ?

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs)**

2	feuilles de laurier	2
2 c. à soupe	graines de céleri	2 c. à soupe
2 c. à café	piment de la Jamaïque entier	2 c. à thé
1 c. à café	clous de girofle entiers	1 c. à thé
1 c. à café	grains de poivre noir	1 c. à thé
5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
320 g	oignons, hachés	2 tasses
400 g	sucre granulé	2 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Si vous n'avez pas de moulin à légumes ou à tomates, pelez, épépinez et hachez les tomates avant de faire l'étape 1. À l'étape 3, utilisez le pied-mélangeur pour transformer la préparation en sauce plutôt lisse. Procédez ensuite avec les étapes suivantes.

Ce ketchup est moins épais que celui du commerce parce qu'il ne renferme aucun agent épaississant, comme l'amidon.

Après avoir ouvert un bocal, transvidez le ketchup dans un flacon souple pour respecter la tradition.

1 Déposer le laurier, les graines de céleri, le piment de la Jamaïque, les clous de girofle et les grains de poivre au centre d'un carré d'étamine de triple épaisseur. Nouer pour former un sachet.

2 Dans une grande marmite, à feu moyen, cuire la moitié des tomates avec le sachet d'épices en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates et les oignons, puis porter à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Jeter le sachet d'épices.

3 En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite. Incorporer le sucre, le sel et le vinaigre.

4 Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper une cuillère en bois.

5 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

6 À l'aide d'une louche, verser le ketchup chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du ketchup chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

KETCHUP ÉPICÉ MAISON

Les sandwichs au fromage fondu et les burgers sont encore meilleurs grâce à ce ketchup rehaussé de piments jalapenos.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs, page 135)**

2	feuilles de laurier	2
2 c. à soupe	graines de céleri	2 c. à soupe
1 c. à soupe	flocons de piment	1 c. à soupe
2 c. à café	clous de girofle entiers	2 c. à thé
5 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	10 lb
320 g	oignons, hachés	2 tasses
25 g	piments jalapenos, épépinés et hachés	¼ de tasse
460 g	cassonade (bien tassée)	2 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Ce ketchup est moins épais que celui du commerce parce qu'il ne renferme aucun agent épaississant, comme l'amidon.

Après avoir ouvert un bocal, transvidez le ketchup dans un flacon souple pour respecter la tradition.

1. Déposer le laurier, les graines de céleri, les flocons de piment et les clous de girofle au centre d'un carré d'étamine de triple épaisseur. Nouer pour former un sachet.
2. Dans une grande marmite, à feu moyen, cuire la moitié des tomates avec le sachet d'épices en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates, les oignons et les jalapenos, puis porter à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres. Jeter le sachet d'épices.
3. En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite. Incorporer la cassonade, le sel et le vinaigre.
4. Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper une cuillère en bois.
5. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
6. À l'aide d'une louche, verser le ketchup chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du ketchup chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

SAUCE POUR TACOS

Voici de quoi pimenter tacos, burritos et fajitas avec brio. On ne peut pas se tromper lorsqu'on n'utilise que de bons ingrédients.

- **Moulin à légumes (disque fin) ou moulin à tomates manuel ou électrique (facultatif ; voir Trucs, page 135)**

3 kg	tomates prunes (Roma), en morceaux	6 lb
480 g	poivrons rouges, hachés	3 tasses
400 g	oignons, hachés	2 ½ tasses
100 g	piments jalapenos, épépinés et hachés (environ 8)	1 tasse
35 g	ail, haché	¼ de tasse
2 c. à café	cumin moulu	2 c. à thé
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Après avoir ouvert un bocal, transvidez la sauce pour tacos dans un flacon souple pour faciliter son emploi.

Variante

Pour obtenir une sauce douce, utiliser seulement 25 g (¼ de tasse) de piments jalapenos. Si l'on préfère un goût piquant de force moyenne, réduire la quantité de jalapenos de moitié.

1. Dans une grande marmite, à feu moyen, cuire environ les deux tiers des tomates en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles s'affaissent. Ajouter le reste des tomates, les poivrons, les oignons, les piments, l'ail et le cumin, puis porter à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient très tendres.
2. En procédant par étapes, passer la sauce au moulin et la recueillir dans une autre marmite ou un grand bol en jetant la peau et les pépins. Si on a utilisé un bol, transvider la sauce dans la marmite. Incorporer le sucre, le sel et le vinaigre.
3. Porter la sauce à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment épaisse pour napper une cuillère en bois.
4. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
5. À l'aide d'une louche, verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 35 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CAPONATA D'AUBERGINES ET DE TOMATES

Nous avons adapté la recette traditionnelle de caponata pour la mettre en conserve. De quoi se régaler en toutes saisons !

400 g	aubergines, pelées et coupées en dés	4 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
2 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	10 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
160 g	poivrons rouges, en dés	1 tasse
120 g	bulbe de fenouil ou céleri, en dés	1 tasse
35 g	ail, émincé	¼ de tasse
2	feuilles de laurier	2
150 g	sucre granulé	¾ de tasse
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
310 ml	vinaigre de vin blanc	1 ¼ tasse
125 ml	vinaigre balsamique	½ tasse
2 c. à soupe	basilic frais, haché	2 c. à soupe
2 c. à café	thym frais, haché	2 c. à thé
1 c. à café	romarin frais, haché finement	1 c. à thé



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Mélanger les aubergines et le sel dans une passoire posée sur un bol (ou dans l'évier). Laisser dégorger 2 heures. Rincer à l'eau froide et extraire le plus de liquide possible. Étaler sur un linge non pelucheux et bien éponger en pressant légèrement.

2 Entre-temps, au robot culinaire ou au mélangeur, réduire 400 g (2 tasses) de tomates en purée lisse.

3 Dans une grande marmite, mélanger la purée de tomates et le reste des ingrédients, sauf le basilic, le thym et le romarin. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (La caponata doit être suffisamment épaisse pour bien tenir dans une cuillère.)

4 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

5 Incorporer les aubergines à la caponata et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Incorporer le basilic, le thym et le romarin. Jeter les feuilles de laurier.

6 À l'aide d'une louche, verser la caponata chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la caponata chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Le vinaigre balsamique donne une caponata plus foncée, mais son goût est fantastique. Pour une couleur plus légère, utilisez du vinaigre balsamique blanc en vous assurant que son degré d'acidité est de 6 %.

Suggestions de service

Juste avant de servir, incorporez dans la caponata des anchois émincés, des câpres égouttées et des pignons grillés. Servez-la à température ambiante ou réchauffez-la dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, si désiré.

Servez-la dans un bol ou sur des craquelins dans une assiette de hors-d'œuvre.

Déposez de la caponata sur un lit de salade verte et arrosez le tout d'un peu d'huile d'olive vierge extra.

ANTIPASTO DE PIMENTS FORTS

En Toscane, on préfère les peperoncinis lorsque vient le temps de mettre des piments en conserve. Voilà de quoi exciter agréablement les papilles !

2 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	10 tasses
300 g	piments forts rouges (peperoncinis), épépinés et coupés en dés	3 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
50 g	piments de Cayenne, épépinés et coupés en dés	½ tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
2	feuilles de laurier	2
200 g	sucre granulé	1 tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	basilic séché	1 c. à soupe
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de vin rouge ou blanc	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1. Au robot culinaire ou au mélangeur, réduire 400 g (2 tasses) de tomates en purée lisse.
2. Dans une grande marmite, mélanger la purée de tomates et le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (L'antipasto doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Jeter les feuilles de laurier.
3. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
4. À l'aide d'une louche, verser l'antipasto chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de l'antipasto chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Le peperoncini rouge donne une sauce magnifiquement colorée. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des piments cerises hongrois rouges, des piments Anaheim ou des piments bananes doux (ou un mélange des trois).

Suggestion de service

Avant le repas, mélangez un bocal de 500 ml (2 tasses) de cet antipasto avec 1 boîte de 170 g (6 oz) de thon bien égoutté. Un délice sur du pain croûté grillé.

ANTIPASTO D'OLIVES ET DE TOMATES

Ayez toujours de ces hors-d'œuvre à portée de la main. Ils sont particulièrement appréciés avec les charcuteries et les fromages forts.

2 kg	tomates prunes (Roma), pelées et hachées	10 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
240 g	poivrons rouges, en dés	1 ½ tasse
160 g	poivrons verts, en dés	1 tasse
120 g	céleri, en dés	1 tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
2	feuilles de laurier	2
200 g	sucre granulé	1 tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	basilic séché	1 c. à soupe
2 c. à café	origan séché	2 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de vin rouge ou blanc	1 ½ tasse
80 g	olives noires en saumure, rincées, égouttées et coupées en julienne (voir Truc)	½ tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

Utilisez des olives noires conservées dans la saumure (et non dans l'huile) pour avoir un degré d'acidité élevé. Égouttez-les et rincez-les avec soin. Pour les couper en julienne, placez-les à la verticale sur une planche à découper et prélevez la chair à l'aide d'un couteau d'office bien affûté. (Vous obtiendrez environ 4 tranches par olive.) Mettez les tranches sur la planche, côté plat vers le fond, puis coupez-les en éclats de 3 mm (⅛ de po). Vous aurez besoin d'environ 15 grosses olives.

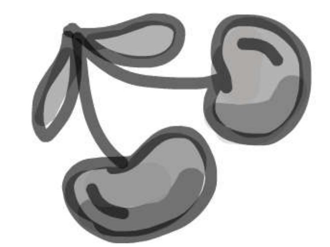
Suggestions de service

Servez cet antipasto sur des craquelins ou des tranches de baguette grillées.

1. Au robot culinaire ou au mélangeur, réduire 400 g (2 tasses) de tomates en purée lisse.
2. Dans une grande marmite, mélanger la purée de tomates et le reste des ingrédients, sauf les olives. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 heures ou jusqu'à réduction de moitié environ. (L'antipasto doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)
3. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
4. Incorporer les olives à l'antipasto et laisser bouillir doucement 5 minutes en remuant souvent. Jeter les feuilles de laurier.
5. À l'aide d'une louche, verser l'antipasto chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de l'antipasto chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.


Chutneys

CONSEILS POUR LA MISE EN CONSERVE **DES CHUTNEYS**



Le chutney est une parfaite combinaison de saveurs à la fois salée, sucrée et acidulée. Certains sont plus forts et épicés, d'autres plus doux. Les fruits et légumes fraîchement cueillis servent souvent d'ingrédients de base. En plus d'être magnifiques, ils rehaussent divinement les viandes, volailles, poissons, plats de lentilles, fromages, hors-d'œuvre et sandwichs.

Certains chutneys mettent en vedette seulement un ou deux fruits et/ou légumes tandis que d'autres allient plusieurs variétés. Ils peuvent être tout simples, comme le Chutney classique aux pêches (page 163), ou plus complexes, comme le Chutney aux légumes du laboureur (page 178). Vous pouvez rester fidèle à votre recette préférée, mais si vous êtes audacieux, vous aimerez garnir votre garde-manger d'une grande variété de chutneys.

Leur préparation est assez simple. Il suffit généralement de mélanger les ingrédients dans une marmite et de les laisser bouillir tout doucement jusqu'à ce qu'ils soient tendres et leur texture plus épaisse. On n'a pas besoin d'équipement particulier, sauf les ustensiles habituels nécessaires à la mise en conserve. Assurez-vous que la marmite réservée aux ingrédients est assez grande pour que les ingrédients puissent bouillonner librement. Prévoyez aussi une cuillère assez longue pouvant atteindre le fond du récipient.

Il n'est pas recommandé de doubler les recettes de chutneys, car la cuisson serait trop longue. Le liquide aurait du mal à s'évaporer et le goût final serait différent. De plus, le fait de cuire les ingrédients le temps qu'il faut pour qu'ils aient une texture idéale pourrait modifier le degré d'acidité.

Si vous tenez à doubler une recette de chutney, faites deux fois la même recette simultanément en employant deux marmites différentes, à condition que tous les bocaux puissent subir le traitement à l'eau bouillante en même temps. Si vous êtes certain qu'il n'y aura pas assez de place dans la marmite d'eau bouillante, commencez votre deuxième «fournée» un peu plus tard (comptez environ 10 minutes de plus que le temps requis pour le traitement à l'eau bouillante) afin d'avoir le temps de bien vous occuper de la première.



LES CLÉS DU SUCCÈS
POUR LES CHUTNEYS



Pour un produit de qualité impeccable, choisissez des fruits et des légumes mûrs et encore fermes, sans imperfections ni taches de moisissure.

Les quantités indiquées dans les recettes garantissent un bon équilibre de saveurs et de textures tout en préservant un degré d'acidité idéal. Vous pouvez ajouter un peu de sucre, mais il ne faut jamais en mettre moins que ce qui est prescrit. Il ne faut pas non plus réduire la quantité de vinaigre ou de jus de citron.

Le chutney doit épaissir en cours de cuisson. Il faut ajuster la chaleur de temps à autre pour maintenir la préparation à faible ébullition, surtout en fin de cuisson. On doit aussi remuer la préparation plus souvent vers la fin pour empêcher le chutney de brûler ou de coller.

Les pépins des piments peuvent devenir très amers si on les laisse mijoter longtemps. Il est préférable de les retirer avant de hacher les piments. Ce conseil n'est valable que pour les chutneys et les sauces cuites.

Le rendement peut varier selon la durée de cuisson et la rapidité d'évaporation du liquide. Il est possible que vous n'obteniez pas la quantité exacte indiquée dans la recette. Préparez un ou deux bocaux de plus (dont un de 125 ml/½ tasse ou de 250 ml/1 tasse) au cas où vous auriez un surplus. Une autre solution consiste à laisser refroidir l'excédent et à le conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur. Utilisez-le en premier.

Le chutney épaissira au cours du temps de repos de 24 heures. Arrêtez la cuisson lorsqu'il est un peu moins épais que la texture finale que vous désirez.

Les saveurs s'entremêleront et s'amélioreront après quelques jours. Planifiez bien la préparation de vos chutneys afin d'obtenir les meilleurs résultats possible.

CHUTNEY AUX POMMES ET AUX PRUNES

Les prunes et le jus de pomme brut donnent un chutney tout en nuances. On utilise deux variétés de pommes pour obtenir une texture à la fois lisse et croquante.

1,2 kg	pommes à cuire acides, pelées et hachées	6 tasses
360 g	pommes tendres acides, pelées et hachées	3 tasses
160 g	oignons, hachés	1 tasse
1 c. à soupe	gingembre frais, émincé	1 c. à soupe
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse
180 ml	jus de pomme brut non sucré	¾ de tasse
320 g	prunes rouges ou violettes, hachées	2 tasses
10 g	menthe ou basilic frais, haché	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Les pommes Cortland, Granny Smith et Crispin gardent bien leur forme pendant la cuisson. Quant aux variétés tendres, optez pour la délicieuse McIntosh ou encore l'Empire.

Variante

Au lieu du jus de pomme brut, utilisez du cidre alcoolisé vendu en petite bouteille.

Suggestions de service

Une alliance naturelle avec le porc, le jambon et les saucisses. Vous l'aimerez aussi avec la dinde et le poulet.

Ce chutney remplace la moutarde ou la mayonnaise haut la main dans les sandwichs.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les prunes et la menthe. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient presque translucides et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer les prunes et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une confiture. Incorporer la menthe.
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POMMES, AUX OIGNONS ET À LA SAUGE

Ce chutney fait fureur avec la dinde ou le poulet cuit au four ou sur le gril. Mettez-en aussi dans vos sandwichs pour sortir des sentiers battus.

840 g	pommes à cuire acides, pelées et hachées	7 tasses
480 g	oignons doux, hachés	3 tasses
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre ou vinaigre de vin blanc	1 ½ tasse
15 g	sauge fraîche, hachée	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Il existe plusieurs variétés d'oignons doux : Vidalia, Walla Walla, oignons d'Espagne, etc. Choisissez ceux qui vous plaisent le plus.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf la sauge. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer la sauge.
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POMMES ET AUX POIRES

Des pommes et des poires, deux fruits d'automne qui accompagnent divinement le porc et la volaille.

600 g	pommes acides, pelées et hachées	5 tasses
640 g	poires, pelées et hachées	4 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	gingembre moulu	1 c. à thé
¼ de c. à café	piment de la Jamaïque moulu	¼ de c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Les pommes à cuire qui ne s'affaissent pas à la cuisson donnent un chutney plus consistant tandis que celles qui sont plus tendres permettent d'obtenir une texture plus lisse. À vous de choisir !

Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que le chutney ait la consistance d'une confiture.
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX ABRICOTS ET AU GINGEMBRE

La chaude couleur orangée de ce chutney est magnifique avec les caris. Essayez ce hors-d'œuvre avec des craquelins ou des tranches de baguette.

960 g	abricots frais, hachés	6 tasses
450 g	sucre granulé	2 ¼ tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
2 c. à soupe	gingembre frais, haché finement	2 c. à soupe
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
310 ml	vinaigre blanc	1 ¼ tasse
125 ml	eau	½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Si les abricots sont assez sucrés, vous pouvez n'utiliser que 400 g (2 tasses) de sucre en tout. Mettez-en 100 g (½ tasse) à l'étape 1 tel qu'indiqué, puis seulement 300 g (1 ½ tasse) à l'étape 3.

La racine de gingembre ne doit pas être plissée. La pelure est luisante et sans signe de moisissure. Quant à la chair, on la veut bien juteuse.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans un bol, mélanger doucement les abricots et 100 g (½ tasse) de sucre. Réserver.
3. Dans une grande marmite, mélanger le reste du sucre, les oignons, le gingembre, le sel, le poivre, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que le liquide ait réduit un peu. Incorporer la préparation d'abricots et laisser bouillir doucement à feu moyen, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les fruits deviennent translucides sans perdre leur forme.
4. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX BETTERAVES ET À L'ORANGE

L'orange et la betterave forment un couple magistral. Ce chutney, fort différent des autres à base de fruits, mérite qu'on en fasse l'essai.

1 kg	betteraves	2 lb
320 g	oignons, hachés	2 tasses
2	gousses d'ail, émincées	2
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
¼ de c. à café	clou de girofle moulu	¼ de c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre ou vinaigre de vin blanc	1 tasse
400 g	oranges sans pépins, pelées et hachées	2 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

À l'étape 1, le temps de cuisson a été déterminé pour 6 betteraves de grosseur moyenne. Si les vôtres sont plus petites ou plus grosses, ajustez-le au besoin.

Le fait de cuire les betteraves séparément leur permet de devenir parfaitement tendres. Le vinaigre et les autres ingrédients acides empêchent parfois les légumes-racines de s'attendrir lorsqu'on les fait cuire dans le même récipient.

1 Parer les betteraves et les déposer dans une grande marmite. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette (voir Trucs). Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.) Peler et hacher. Mesurer 600 g (4 tasses) et réserver. (Garder le reste pour un autre usage.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les betteraves et les oranges. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient presque translucides. Incorporer les betteraves et les oranges. Laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

4 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX PÊCHES ET AUX BLEUETS

Ce mélange original de pêches et de bleuets est riche en saveurs et en vitamines.

960 g	pêches, pelées et hachées	6 tasses
300 g	bleuets (sauvages de préférence)	2 tasses
160 g	oignons rouges, hachés finement	1 tasse
2 c. à soupe	gingembre frais, émincé	2 c. à soupe
1	piment banane fort ou jalapeno, épépiné et émincé	1
1	gousse d'ail, émincée	1
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Cette recette est aussi bonne avec des bleuets frais que surgelés. Laissez décongeler ces derniers et mettez-les dans la marmite avec leurs jus.

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les pêches à la page 17.

Suggestion de service

Ce chutney est toujours apprécié avec les caris ou sur des tranches de pain croûté. Il fait aussi une bonne sauce à tremper pour les sautés de porc ou de poulet.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que le chutney ait la consistance d'une confiture légère.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX OIGNONS ET AUX CERISES DOUCES

Profitez de la courte saison des cerises pour faire vos réserves.

960 g	cerises douces, dénoyautées et hachées	6 tasses
320 g	oignons doux, hachés finement	2 tasses
1 c. à soupe	gingembre frais, émincé	1 c. à soupe
3	gousses d'ail, émincées	3
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
¼ de c. à café	cannelle moulue	¼ de c. à thé
⅛ de c. à café	piment de la Jamaïque moulu	⅛ de c. à thé
⅛ de c. à café	cardamome moulue (facultatif)	⅛ de c. à thé
250 ml	vinaigre de vin rouge	1 tasse
60 ml	jus de citron frais	¼ de tasse



DONNE 4 OU 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Le rendement peut varier légèrement selon le temps de cuisson. Soyez prévoyant et préparez un bocal de 250 ml (1 tasse) supplémentaire ainsi qu'un autre plus petit de 125 ml (½ tasse) au cas où vous auriez plus ou moins de chutney à mettre en pot.

Suggestions de service

Un vrai régal avec du jambon cuit au four ou de la volaille grillée ou rôtie.

Déposez quelques cuillerées de ce chutney sur un petit brie ou un camembert entier. Avec du bon pain croûté, on ne peut demander mieux.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le jus de citron. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que le chutney ait la consistance d'une confiture. Incorporer le jus de citron.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX GADELLES, AUX POMMES ET À LA SAUGE

Les gadelles ne servent pas uniquement à la confection de gelées. Leur goût acidulé donne aussi de bons résultats avec les pommes et la sauge.

720 g	pommes à cuire acides, pelées et hachées	6 tasses
480 g	gadelles rouges	4 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
550 g	sucre granulé	2 ¾ tasses
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de vin rouge	2 tasses
2 c. à soupe	sauge fraîche, hachée	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

La cueillette des gadelles est une tâche fastidieuse. Prenez des ciseaux pour couper les grappes dans les arbustes, puis attendez d'être de retour à la maison pour les égrener dans le confort de votre foyer.

Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

Suggestions de service

Un excellent condiment pour remplacer la sauce aux canneberges avec la volaille grillée.

Utilisez ce chutney pour badigeonner un pain de viande environ 10 minutes avant la fin de la cuisson.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf la sauge. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 heure ou jusqu'à ce que le chutney ait la consistance d'une confiture légère. Incorporer la sauge.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX AGRUMES

Les amateurs de marmelade seront enchantés par cette recette qui allie avec doigté les saveurs sucrée, acidulée et amère.

4	citrons	4
3	pamplemousses blancs ou roses	3
3	limes	3
750 ml	eau	3 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
2	gousses d'ail	2
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Vous aurez besoin de plus ou moins de citrons, de pamplemousses et de limes selon leur grosseur. Il est préférable d'utiliser les mesures de volume pour la chair et les écorces afin de respecter l'équilibre des proportions. Achetez 2 ou 3 fruits de plus pour chacune des variétés au cas où il vous en manquerait.

Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les citrons en deux sur la largeur et retirer la chair. Couper l'écorce en lanières fines et en mesurer 50 g (½ tasse). Épépiner et hacher grossièrement la chair et en mesurer 240 g (1 tasse). Faire de même avec les pamplemousses et les limes en gardant les écorces séparément et en mesurant 100 g (1 tasse) d'écorce de pamplemousse, 720 g (3 tasses) de chair de pamplemousse, 35 g (⅓ de tasse) d'écorce de lime et 120 g (½ tasse) de chair de lime. Réserver les écorces et la chair séparément.

3 Dans une grande marmite, mélanger l'écorce de pamplemousse et l'eau. Porter à faible ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes. Ajouter les écorces de citron et de lime, puis laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Égoutter et remettre dans la marmite.

4 Ajouter la chair de tous les agrumes et le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que le chutney ait la consistance d'une confiture légère.

5 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY À LA SANGRIA D'AGRUMES

Cette préparation originale nous donne l'impression de profiter du chaud soleil d'Espagne tout au long de l'année.

6	oranges	6
4	citrons	4
3	limes	3
750 ml	eau	3 tasses
320 g	oignons rouges, hachés	2 tasses
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
250 ml	vin rouge fruité léger	1 tasse
125 ml	vinaigre de vin rouge	½ tasse
60 ml	brandy	¼ de tasse



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Vous aurez besoin de plus ou moins d'oranges, de citrons et de limes selon leur grosseur. Il est préférable d'utiliser les mesures de volume pour la chair et les écorces afin de respecter l'équilibre des proportions. Achetez 2 ou 3 fruits de plus pour chacune des variétés au cas où il vous en manquerait.

Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

Suggestions de service

Sur des craquelins avec un bon fromage espagnol comme le manchego.

Utilisez ce chutney pour badigeonner la volaille ou le porc rôti ou grillé environ 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. Servez-en aussi un bol à table.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Couper les oranges en deux sur la largeur et retirer la chair. Couper l'écorce en lanières fines et en mesurer 100 g (1 tasse). Épépiner et hacher grossièrement la chair et en mesurer 720 g (3 tasses). Faire de même avec les citrons et les limes en mesurant 50 g (½ tasse) d'écorce de citron, 240 g (1 tasse) de chair de citron, 35 g (⅓ de tasse) d'écorce de lime et 120 g (½ tasse) de chair de lime. Réserver les écorces et la chair séparément.
3. Dans une grande marmite, mélanger les écorces d'orange, de citron et de lime avec l'eau. Porter à faible ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Égoutter et remettre dans la marmite.
4. Ajouter la chair de tous les agrumes et le reste des ingrédients, sauf le brandy. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que le chutney ait la consistance d'une confiture légère. Incorporer le brandy et laisser bouillir 1 minute.
5. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POIRES ET AUX CLÉMENTINES

Un peu de réconfort pour les journées de froidure! Les saveurs acidulée, sucrée et amère se marient avec harmonie.

10	clémentines ou tangerines	10
750 ml	eau	3 tasses
640 g	poires, pelées et hachées	4 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
3	gousses d'ail, émincées	3
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Vous aurez besoin de plus ou moins de clémentines ou de tangerines selon leur grosseur. Il est préférable d'utiliser les mesures de volume pour la chair et les écorces afin de respecter l'équilibre des proportions. Achetez 2 ou 3 fruits de plus au cas où il vous en manquerait.

Prenez des poires qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Suggestions de service

Servez ce chutney avec du poisson ou des fruits de mer grillés ou encore de la volaille rôtie.

Mélangez-le avec un fromage bleu souple et du fromage à la crème pour garnir des craquelins.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les clémentines en deux sur la largeur et retirer la chair. Couper l'écorce en lanières fines et en mesurer 200 g (2 tasses). Épépiner et hacher grossièrement la chair et en mesurer 720 g (3 tasses). Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger l'écorce de clémentine avec l'eau. Porter à faible ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit très tendre. Égoutter et remettre dans la marmite.

4 Ajouter la chair des clémentines et le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les poires et les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

5 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY ÉPICÉ AUX POMMES ET AUX CANNEBERGES

Votre cuisine sera vite remplie de doux parfums d'automne grâce aux pommes, aux canneberges, à la cannelle et au gingembre. Un délice avec la dinde et les autres volailles.

600 g	canneberges fraîches	6 tasses
240 g	pommes acides, pelées et hachées	2 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
2 c. à soupe	lamelles de gingembre cristallisées	2 c. à soupe
400 g	sucre granulé	2 tasses
175 g	cassonade (bien tassée)	¾ de tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Les pommes à cuire qui ne s'affaissent pas à la cuisson donnent un chutney plus consistant tandis que celles qui sont plus tendres permettent d'obtenir une texture plus lisse. À vous de choisir !

Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

Si vous n'avez pas de gingembre cristallisé, remplacez-le par 2 c. à café (à thé) de gingembre moulu ou 1 c. à soupe de gingembre frais émincé.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le chutney ait la consistance d'une confiture légère.
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

CHUTNEY CLASSIQUE AUX CANNEBERGES

Un peu d'oignons, une touche d'orange et une avalanche de canneberges… quoi de meilleur avec la dinde ou le poulet rôti ?

900 g	canneberges fraîches	9 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse
2 c. à café	zeste d'orange, râpé	2 c. à thé
2 c. à soupe	jus d'orange frais	2 c. à soupe





Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le zeste et le jus d'orange. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le chutney ait la consistance d'une confiture légère. Incorporer le zeste et le jus d'orange.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POIRES ET AUX CANNEBERGES

Les poires apportent un doux contrepoint au goût acidulé des canneberges.

400 g	canneberges fraîches	4 tasses
640 g	poires, pelées et hachées	4 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
520 g	cassonade (bien tassée)	2 ¼ tasses
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
¼ de c. à café	muscade ou gingembre moulu	¼ de c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le chutney ait la consistance d'une confiture légère.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY ÉPICÉ AUX CANNEBERGES

Un condiment de choix pour accompagner volailles et viandes grillées ou pour garnir craquelins et fromages.

800 g	canneberges fraîches	8 tasses
480 g	oignons rouges, hachés finement	3 tasses
1 c. à soupe	gingembre frais, émincé	1 c. à soupe
3	gousses d'ail, émincées	3
1	piment jalapeno ou autre piment fort, épépiné et émincé	1
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
¼ de c. à café	clou de girofle moulu	¼ de c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre ou vinaigre de vin rouge	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

Les jalapenos frais et autres piments forts n'ont pas tous la même force. Goûtez-y avant de les utiliser. Mettez-en moins s'ils sont très forts ou un peu plus s'ils sont assez doux (ou ajoutez un peu de poivre de Cayenne). En cas de doute, goûtez au chutney après la cuisson et ajoutez de la sauce piquante au goût avant de remplir les bocaux.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le chutney ait la consistance d'une confiture légère.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

CHUTNEY AUX MANGUES SUCRÉES

Ce chutney tout usage met en vedette la mangue et le poivron rouge. Étonnant et savoureux !

1,2 kg	mangues sucrées, pelées et hachées	7 tasses
480 g	poivrons rouges, hachés	3 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
460 g	cassonade (bien tassée)	2 tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse
60 ml	jus de lime frais	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Les mangues doivent être mûres sans être molles. La peau cède légèrement lorsqu'on appuie légèrement dessus. Elles sont parfaites lorsqu'un doux parfum se dégage du côté du point d'attache du pédoncule.

Achetez une variété de mangues bien parfumée à pelure jaune comme l'Ataulfo ou l'Alfonso. Vous aurez besoin d'environ 12 fruits si elles sont petites ou de 5 si elles sont grosses.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le jus de lime. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer le jus de lime.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX MANGUES ET AUX BANANES

Un accompagnement incomparable pour les caris antillais ou encore les viandes rôties qui manquent de saveur.

875 g	mangues sucrées, pelées et hachées	5 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
1	piment fort rouge ou vert, épépiné et émincé	1
460 g	cassonade (bien tassée)	2 tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	muscade moulue (fraîchement râpée de préférence)	½ c. à thé
⅛ de c. à café	piment de la Jamaïque moulu	⅛ de c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse
250 ml	eau	1 tasse
480 g	bananes mûres, écrasées	2 tasses
60 ml	jus de citron frais	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Si vous êtes amateur de piment fort, optez pour le Scotch Bonnet, sinon prenez un piment fort rouge ou vert ou un jalapeno.

Utilisez une râpe à muscade pour profiter au maximum du parfum exquis de cette épice précieuse. Attendez à la dernière minute pour la râper.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les bananes et le jus de citron. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et que le liquide ait réduit un peu. Incorporer les bananes et laisser bouillir doucement à feu moyen, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les fruits soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer le jus de citron.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

CHUTNEY CLASSIQUE AUX PÊCHES

Des pêches, des piments et des épices sous un même toit ! Le fait de réduire une partie des pêches en purée donne au chutney une texture un peu semblable à celle de la confiture.

1,3 kg	pêches, pelées et hachées	8 tasses
½	piment jalapeno, émincé (facultatif)	½
320 g	oignons doux, hachés finement	2 tasses
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
⅛ de c. à café	clou de girofle moulu	⅛ de c. à thé
310 ml	vinaigre de cidre	1 ¼ tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Trucs

Employez des pêches mûres et parfumées. Vous aurez besoin d'environ 20 fruits de grosseur moyenne.

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les pêches à la page 17.

Pour faire un chutney doux et fruité, omettez le piment jalapeno. Si, au contraire, vous voulez un goût vraiment piquant, utilisez-en tout un.

Suggestions de service

Ce chutney est idéal pour atténuer le goût piquant des caris indiens épicés.

Essayez-le dans les sandwichs de jambon ou de poulet rôti.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 À l'aide du pied-mélangeur, dans une tasse haute, réduire le quart des pêches en purée lisse. (On peut aussi utiliser le robot culinaire ou le mélangeur.)

3 Dans une grande marmite, mélanger la purée de pêches avec le reste des pêches et tous les autres ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

4 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX PÊCHES ET AUX POIVRONS

Une recette ensoleillée pour les journées froides en manque de lumière !

1 kg	pêches, pelées et hachées	7 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés finement	2 tasses
160 g	poivrons jaunes, hachés finement	1 tasse
460 g	cassonade (bien tassée)	2 tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)

Trucs

Employez des pêches mûres et parfumées. Vous aurez besoin d'environ 18 fruits de grosseur moyenne.

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les pêches à la page 17.

Suggestions de service

Servez ce chutney avec des caris épicés à base de lait de coco.

Il fait un condiment de choix avec la volaille ou le porc grillé ou rôti.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

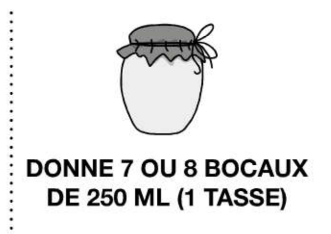
3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX PÊCHES ET AU CARI

Un chutney tout désigné pour relever viandes grillées, caris et fromages piquants.

1 c. à soupe	poudre de cari	1 c. à soupe
½ c. à café	cumin moulu	½ c. à thé
¼ de c. à café	cannelle moulue	¼ de c. à thé
1,3 kg	pêches, pelées et hachées	8 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
2 c. à soupe	gingembre frais, haché finement	2 c. à soupe
2	gousses d'ail, émincées	2
2	piments forts longs (rouges ou verts), épépinés et émincés	2
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
60 ml	jus de lime frais	¼ de tasse



DONNE 7 OU 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Évitez la pâte de cari dans cette recette puisqu'elle renferme de l'huile, un ingrédient qui ne convient pas à ce type de recette. Prenez une poudre de cari de grande qualité pour faire un chutney au goût remarquable.

Employez des pêches mûres et parfumées. Vous aurez besoin d'environ 20 fruits de grosseur moyenne.

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les pêches à la page 17.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement le cari, le cumin et la cannelle 1 minute en remuant sans cesse. Transvider aussitôt dans une grande marmite.

3 Ajouter le reste des ingrédients, sauf le jus de lime. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer le jus de lime.

4 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POIRES ET AU CINQ-ÉPICES

Servez ce chutney avec les plats sautés asiatiques, les viandes marinées grillées ou le poisson au goût prononcé.

1,3 kg	poires, pelées et hachées	8 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
4	gousses d'ail, émincées	4
1	piment fort long (rouge ou vert), épépiné et émincé	1
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
1 ½ c. à café	cinq-épices chinois moulu	1 ½ c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
125 ml	vinaigre de riz	½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Le cinq-épices est un mélange abondamment employé dans la cuisine chinoise. Les épices et les proportions peuvent varier, mais les ingrédients clés sont généralement la cannelle, le clou de girofle, le fenouil, l'anis étoilé et le poivre du Sichuan. Vous trouverez ce produit dans les épiceries asiatiques, les boutiques spécialisées dans la vente d'épices et certains supermarchés.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POIRES ET À LA MENTHE

La menthe rafraîchissante fait contraste avec le goût des oignons et des piments forts. Vraiment superbe!

1,3 kg	poires, pelées et hachées	8 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
240 g	poivrons rouges, en dés	1 ½ tasse
1	piment fort long (rouge ou vert), épépiné et émincé	1
3	gousses d'ail, émincées	3
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse
2 c. à soupe	menthe fraîche, hachée	2 c. à soupe
60 ml	jus de citron frais	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Si vous aimez une texture semblable à celle de la confiture, réduisez 320 g (2 tasses) de poires en purée avant de les mettre dans la marmite, puis hachez les oignons finement.

Suggestions de service

Une alliance naturelle avec l'agneau rôti ou grillé grâce à la présence de menthe fraîche.

Servez ce chutney avec des caris de poisson ou du poisson grillé au naturel.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf la menthe et le jus de citron. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer la menthe et le jus de citron.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POIRES ET AUX OIGNONS DOUX

Les amandes grillées donnent une texture croquante fort agréable à ce chutney des plus élégants.

1,3 kg	poires, pelées et hachées	8 tasses
320 g	oignons doux, hachés finement	2 tasses
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de vin blanc	1 ½ tasse
125 ml	xérès sec	½ tasse
120 g	amandes, grillées et hachées (voir Trucs)	1 tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Pour griller les amandes, étalez-les sur une plaque et mettez-les au four préchauffé à 190 °C (375 °F) environ 8 minutes en les remuant à la mi-cuisson.

Suggestions de service

Avec des fromages piquants ou crémeux, du poisson grillé ou encore du porc ou du poulet enrobé d'épices.

Mettez un peu de pâté sur un morceau de baguette et garnissez le tout d'une cuillerée de ce chutney chaud.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le xérès et les amandes. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 35 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Incorporer le xérès et les amandes.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX POIRES ET AUX FIGUES

Puisque les figues fraîches ne se conservent pas très longtemps, attendez que vos poires soient mûres avant de les acheter.

960 g	poires, pelées et hachées	6 tasses
360 g	figues fraîches, hachées	3 tasses
240 g	oignons doux, hachés finement	1 ½ tasse
1	gousse d'ail, émincée	1
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre de vin blanc	1 tasse
½ c. à café	zeste de citron, râpé	½ c. à thé
2 c. à soupe	jus de citron frais	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Les figues de Calimyrna, d'un beau jaune verdâtre, donnent un chutney légèrement coloré, mais on peut aussi utiliser d'autres variétés au choix. Vous aurez besoin d'environ 10 grosses figues pour cette recette.

Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

Suggestions de service

Mettez du fromage bleu sur un morceau de baguette ou des craquelins et ajoutez une cuillerée de ce chutney. Un merveilleux classique !

Un délice avec de la volaille, du veau ou du poisson grillé.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le zeste et le jus de citron. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les poires et les oignons soient translucides et que la préparation ait la consistance d'une confiture légère. Incorporer le zeste et le jus de citron.
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY À L'ANANAS ET À LA NOIX DE COCO

De l'ananas et de la noix de coco : une folle envie de vacances au bord de la mer…

1 kg	ananas frais, haché	6 tasses
100 g	noix de coco fraîche, râpée (tassée légèrement)	1 tasse
2	gousses d'ail, émincées	2
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	cardamome moulue	½ c. à thé
½ c. à café	muscade moulue (fraîchement râpée de préférence)	½ c. à thé
⅛ de c. à café	flocons de piment fort	⅛ de c. à thé
250 ml	vinaigre de vin blanc	1 tasse



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Retirez complètement la couche brune qui recouvre la noix de coco avant de la râper à l'aide du robot culinaire ou d'une grosse râpe.

Faute de noix de coco fraîche, achetez de la noix de coco râpée non sucrée surgelée dans une épicerie asiatique ou antillaise. Faites-la décongeler avant usage.

Suggestions de service

Avec les viandes marinées apprêtées à la mode thaïlandaise, les sautés de crevettes ou de poulet et, pourquoi pas, les caris indiens ou antillais.

Badigeonnez un peu de ce chutney sur un poisson grillé 2 ou 3 minutes avant la fin de la cuisson.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que l'ananas soit translucide. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY À L'ANANAS ET AU GINGEMBRE

Le gingembre met en relief le goût plus discret de l'ananas. Si vous aimez le goût piquant, n'oubliez pas le piment fort.

1 kg	ananas frais, haché	6 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
2 c. à soupe	gingembre frais, haché finement	2 c. à soupe
1	piment fort rouge ou vert (facultatif), épépiné et émincé	1
400 g	cassonade (bien tassée)	1 ¾ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
310 ml	vinaigre de cidre	1 ¼ tasse



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Vous aurez besoin de 2 gros ananas pelés, évidés et hachés pour cette recette.

Suggestions de service

À essayer avec des satés de porc, de poulet ou de crevettes.

Déposez un peu de ce chutney sur un filet de poisson cuit sur le gril ou au four 2 ou 3 minutes avant de le retirer du feu.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 25 minutes. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY À L'ORANGE ET AUX PRUNES

Remplacez la sauce aux canneberges traditionnelle par ce chutney hors du commun au moment de servir de la dinde, du jambon ou du porc.

4	oranges sans pépins	4
500 ml	eau	2 tasses
960 g	prunes, hachées	6 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
2	gousses d'ail, émincées	2
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



N'importe quelle variété de prunes fera l'affaire pour cette recette.

Vous aurez besoin de plus ou moins d'oranges selon leur grosseur. Il est préférable d'utiliser les mesures de volume pour la chair et les écorces afin de respecter l'équilibre des proportions. Achetez 2 ou 3 fruits de plus au cas où il vous en manquerait.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les oranges en deux sur la largeur et retirer la chair. Couper l'écorce en lanières fines et en mesurer 100 g (1 tasse). Hacher grossièrement la chair et en mesurer 480 g (2 tasses). Réserver. (Garder le reste pour un autre usage.)

3 Dans une grande marmite, déposer l'écorce d'orange et l'eau. Porter à faible ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que l'écorce soit très tendre. Égoutter et remettre dans la marmite.

4 Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

5 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY À LA RHUBARBE

Faites provision de ce chutney pour toute l'année. Son bon goût vous rappellera les recettes de rhubarbe de vos grands-mères.

1 kg	rhubarbe, hachée	8 tasses
560 g	oignons, hachés	3 ½ tasses
50 g	gingembre frais, émincé	½ tasse
1,4 kg	cassonade pâle (bien tassée)	6 tasses
3 c. à soupe	graines de moutarde	3 c. à soupe
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
1,25 litre	vinaigre de cidre	5 tasses
30 g	pâte ou concentré de tamarin	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 9 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Vous pouvez utiliser de la rhubarbe surgelée que vous ferez décongeler en égouttant le surplus de liquide. La cuisson pourrait être moins longue, selon sa texture.

Procurez-vous du tamarin dans un magasin d'alimentation naturelle ou une épicerie asiatique. Son goût est incomparable, mais on peut tout de même s'en passer sans que cela nuise au goût du chutney.

Suggestions de service

Pour accompagner les samosas et les pakoras si appréciés dans la cuisine indienne.

Sur des tranches de baguette ou des craquelins recouverts de fromage crémeux.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 heure ou jusqu'à ce que la rhubarbe soit très tendre et que la préparation ait la consistance d'une confiture.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY SALÉ AUX FRAISES ET À LA RHUBARBE

Il y a alliance naturelle entre la fraise et la rhubarbe. Profitons-en de toutes les façons puisque c'est toujours bon!

520 g	rhubarbe, hachée	4 tasses
320 g	fraises fraîches, en dés	2 tasses
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
120 g	pommes à cuire acides, pelées et coupées en dés	1 tasse
1 c. à soupe	gingembre frais, émincé	1 c. à soupe
3	gousses d'ail, émincées	3
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de vin blanc ou vinaigre de cidre	1 ½ tasse
1 c. à café	zeste de citron, râpé	1 c. à thé
2 c. à soupe	jus de citron frais	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Le fait de mélanger une partie de la rhubarbe avec les fraises et le sucre la ramollit légèrement, ce qui préserve sa fraîcheur tout en réduisant le temps de cuisson. Sans cette précaution, elle s'affaisserait complètement et donnerait une texture de confiture au chutney.

Suggestions de service

Comme condiment sur du poisson grillé ou avec des fromages crémeux comme le brie ou le camembert. On l'aimera aussi sur des craquelins ou du pain croûté tartiné de fromage à la crème.

Remplacez la vinaigrette d'une salade d'épinards par ce chutney et parsemez le tout de pacanes ou d'amandes grillées et hachées.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans un bol, mélanger la moitié de la rhubarbe, les fraises et 150 g (¾ de tasse) de sucre. Réserver.

3 Dans une grande marmite, déposer le reste de la rhubarbe et du sucre, les oignons, les pommes, le gingembre, l'ail, le sel, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et la préparation plus épaisse. Incorporer la préparation de fraises-rhubarbe, le zeste et le jus de citron. Ramener à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Laisser bouillir 1 minute ou jusqu'à ce que les fraises et la rhubarbe soient tendres tout en gardant leur forme intacte.

4 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY INDIEN ÉPICÉ AUX TOMATES

Servez ce chutney avec les caris indiens, les biftecks grillés et le rôti de bœuf. On vous en redemandera.

2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de cumin	1 c. à soupe
1 c. à café	graines de coriandre	1 c. à thé
1,2 kg	tomates prunes (Roma), pelées, épépinées et hachées	8 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
25 g	piments forts longs (rouges ou verts), épépinés et émincés	¼ de tasse
25 g	gingembre frais, émincé	¼ de tasse
2 c. à soupe	feuilles de Murraya (facultatif)	2 c. à soupe
2	gousses d'ail, émincées	2
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
½ c. à café	curcuma moulu	½ c. à thé
375 ml	vinaigre blanc	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

On trouve des feuilles de Murraya fraîches ou séchées dans les épiceries indiennes et les autres marchés asiatiques. Elles sont comestibles, mais certaines personnes n'aiment pas leur texture et préfèrent les jeter avant de remplir les bocaux.

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page18. L'épépinage prend un peu de temps, mais il réduit la quantité de liquide ajoutée dans la marmite. Le temps de cuisson est ainsi réduit, ce qui permet de préserver le bon goût naturel des tomates.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement les graines de moutarde, de cumin et de coriandre 1 minute en remuant sans cesse sans les laisser éclater. Transvider aussitôt dans une grande marmite.
3. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.) Si désiré, jeter les feuilles de Murraya.
4. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY SUCRÉ ET ÉPICÉ AUX TOMATES

Ce chutney rappelle le goût de la sauce chili, mais il est toutefois moins sucré. On appréciera sa texture généreuse et sa saveur acidulée.

1,6 kg	tomates prunes (Roma), pelées, épépinées et hachées	8 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
160 g	poivrons rouges, hachés	1 tasse
2	gousses d'ail, émincées	2
1	piment fort long (rouge ou vert), épépiné et émincé	1
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	gingembre moulu	1 c. à thé
½ c. à café	piment de la Jamaïque moulu	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

Variante

Si vous aimez les chutneys piquants, utilisez 2 piments au lieu d'un seul. En cas de doute, mettez 1 piment et ajoutez de la sauce piquante au goût après la cuisson.



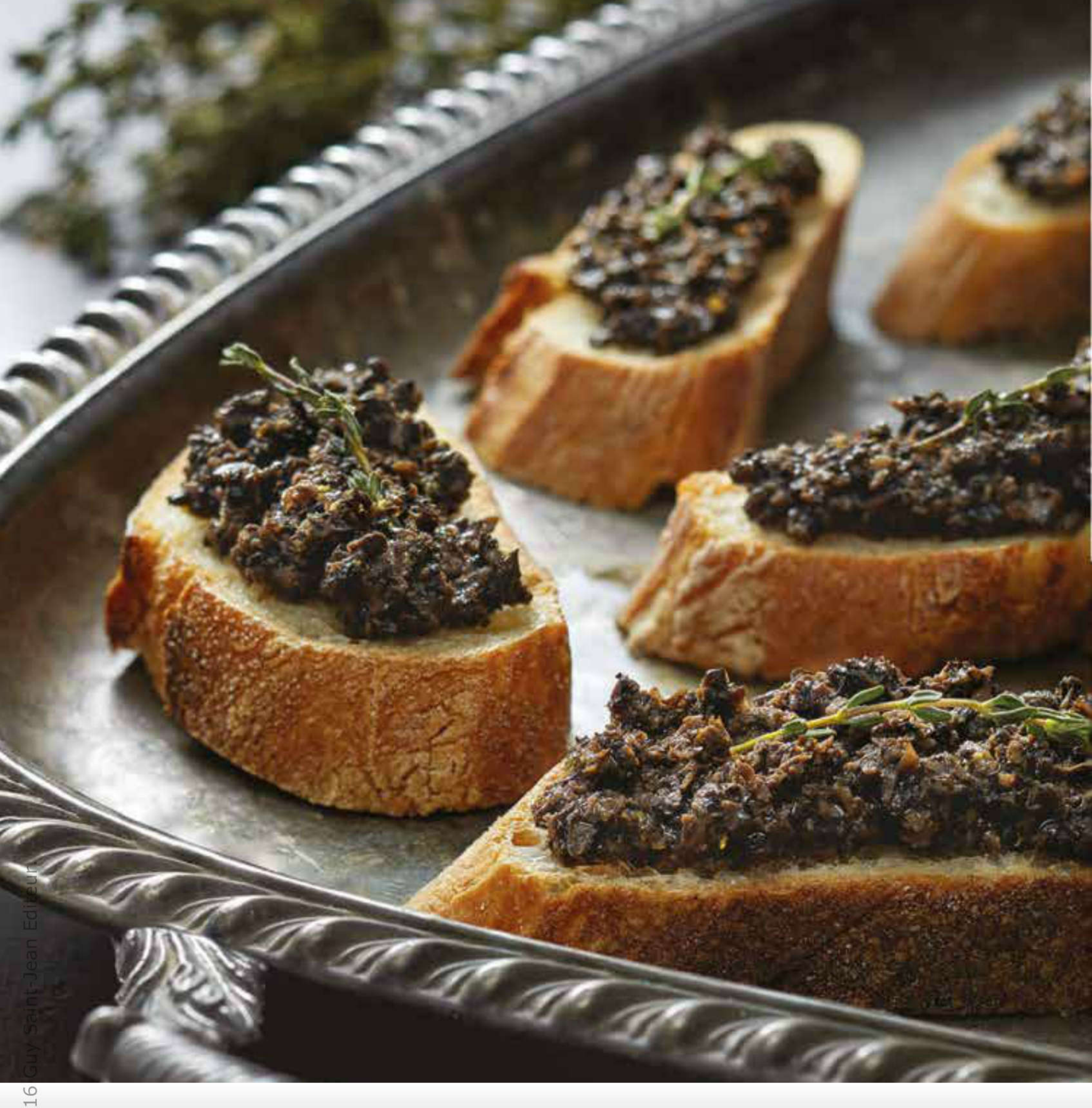
Relish au maïs grillé | p. 194



Relish aux carottes et aux oignons | p. 205



Relish aux oignons caramélisés | p. 219



Tapenade de champignons au citron | p. 223



Daïkons marinés | p. 229

Gingembre mariné | p. 238



Piments jalapenos marinés | p. 243



Citrons confits | p. 256

CHUTNEY AUX TOMATES ET À LA PAPAYE

Cette combinaison d'ingrédients sort de l'ordinaire, mais elle est néanmoins délicieuse.

450 g	papaye, pelée et hachée	3 tasses
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 kg	tomates prunes (Roma), pelées, épépinées et hachées	5 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
1 c. à soupe	gingembre frais, haché finement	1 c. à soupe
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
430 ml	vinaigre de cidre	1 ¾ tasse
1	piment fort long (rouge ou vert), épépiné et émincé	1



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Si les papayes sont petites, vous en aurez besoin de deux ; si elles sont grosses les ⅔ du fruit suffiront. Assaisonnez le reste de la papaye de jus de lime, de sel et de poivre pour concocter une salsa crue vite faite.

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18.

Suggestion de service

Avec de la volaille ou du porc rôti ou grillé ou comme condiment pour les quiches et les autres plats à base d'œufs.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans un bol, mélanger délicatement la papaye et 100 g (½ tasse) de sucre. Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger le reste du sucre, les tomates, les oignons, le gingembre, le sel, la cannelle et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer la préparation de papaye et le piment. Laisser bouillir doucement à feu moyen, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la papaye devienne translucide sans perdre sa forme.

4 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX LÉGUMES DU LABOUREUR

Qui saura résister à cet heureux mélange de saveurs sucrée, amère et acidulée? Un bel accompagnement pour les caris indiens et les repas à base de légumes.

360 g	carottes, en dés	3 tasses
300 g	rutabagas, en dés	2 tasses
240 g	courgettes, en dés	2 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
230 g	chou-fleur, haché finement	2 tasses
240 g	pommes acides tendres, hachées finement	2 tasses
155 g	dattes, hachées	1 tasse
80 g	cornichons sucrés au vinaigre maison ou du commerce (voir recette, page 36), égouttés et coupés en dés	½ tasse
60 ml	pâte de tomates	¼ de tasse
3	gousses d'ail, émincées	3
460 g	cassonade (bien tassée)	2 tasses
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
1 c. à café	piment de la Jamaïque moulu	1 c. à thé
½ c. à café	poivre de Cayenne (facultatif)	½ c. à thé
430 ml	vinaigre de cidre ou de malt	1 ¾ tasse
375 ml	eau	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 9 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Cette recette maison ne sera pas aussi foncée que les chutneys de même type vendus dans le commerce qui renferment du colorant à base de caramel.

1 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 1 ½ heure ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AIGRE-DOUX AUX TOMATES VERTES

Si le gel approche et que plusieurs de vos tomates ne sont pas encore mûres, utilisez-les dans cette fabuleuse recette automnale.

1,2 kg	tomates vertes, épépinées et hachées	6 tasses
240 g	pommes à cuire acides, pelées et hachées	2 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
160 g	poivrons verts, hachés	1 tasse
160 g	poivrons rouges, hachés	1 tasse
120 g	raisins secs	¾ de tasse
400 g	sucre granulé	2 tasses
2 c. à café	moutarde sèche	2 c. à thé
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
¼ de c. à café	clou de girofle moulu	¼ de c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Suggestions de service

Avec des craquelins et du cheddar fort ou du pain croûté servi avec du pâté de foie.

Ce chutney fait un bon condiment pour le porc ou le bœuf grillé.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)
3. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY RÉCOLTE D'AUTOMNE

Lorsque les fruits d'automne sont à leur meilleur et que les canneberges abondent au marché, profitez-en pour préparer ce chutney réconfortant.

480 g	pommes à cuire acides, pelées et hachées	4 tasses
480 g	poires, pelées et hachées	3 tasses
320 g	prunes, hachées	2 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
400 g	cassonade (bien tassée)	1 ¾ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	gingembre moulu	1 c. à thé
½ c. à café	muscade moulue	½ c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse
200 g	canneberges fraîches	2 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Si vous prenez des canneberges surgelées, faites-les décongeler à température ambiante avant de les ajouter dans la marmite afin de ne pas prolonger inutilement le temps de cuisson du chutney.

On ajoute les canneberges à la fin pour préserver leur forme. Elles donneront fière allure à ce chutney savoureux.

Ce chutney épaissit un peu en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les canneberges. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer les canneberges. Laisse bouillir doucement à feu moyen, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les canneberges soient tendres et commencent à éclater.

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX FRUITS SURGELÉS

Les fruits surgelés sont déjà hachés et plus tendres que les fruits frais, ce qui permet de les cuire en un rien de temps.

1,3 kg	mélange de fruits surgelés, hachés (voir Trucs), décongelés et égouttés	8 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
3	gousses d'ail, émincées	3
350 g	sucre granulé (environ ; voir Trucs)	1 ¾ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
310 ml	vinaigre de cidre	1 ¼ tasse



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. (Le chutney doit être suffisamment épais pour bien tenir dans une cuillère.)

3 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Les fruits surgelés qui donnent les meilleurs résultats sont les suivants : pêches, mangues, ananas, bleuets, cerises, canneberges, framboises et rhubarbe. Si vous faites un mélange, assurez-vous que leurs saveurs se marient bien.

Vous pouvez ajouter du sucre si les fruits ne sont pas assez sucrés. Goûtez au chutney cuit en sachant qu'il deviendra plus sucré après le temps de repos de 24 heures. Si vous le jugez bon, ajoutez-y plus de sucre et faites-le cuire 5 minutes de plus en remuant jusqu'à dissolution.

Relishs et tapenades



CONSEILS POUR LA MISE EN CONSERVE **DES RELISHS**

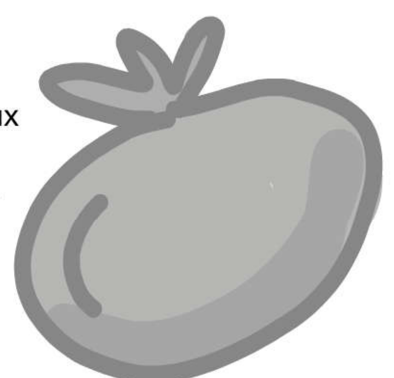
La relish est composée de fruits et de légumes (hachés finement, râpés ou coupés en tout petits morceaux) mis dans un liquide à base de vinaigre et de sucre. Qui ne connaît pas la fameuse recette traditionnelle à base de petits cornichons sucrés ? Les relishs sont généralement un peu moins sucrées et souvent plus croquantes ou croustillantes que les chutneys, mais elles offrent la même combinaison de saveurs acidulée et sucrée. La plupart sont faites avec des fruits, mais certaines renferment des fruits et des légumes.

Les relishs servent le plus souvent à garnir les hot-dogs et les burgers, mais on peut les employer de mille et une autres façons. L'immense variété proposée dans le présent chapitre agrémente magnifiquement poissons, volailles, viandes, fromages, salades et craquelins.

Comme c'est le cas pour toutes les marinades, on doit toujours utiliser des ingrédients de première fraîcheur. Puisqu'on doit les hacher très finement, on peut prendre des fruits et légumes moches, ou d'autres qui sont un peu trop gros ou imparfaits pour être marinés entiers. On doit se rappeler que les produits de qualité inférieure peuvent ruiner une production entière de relish.

L'un des avantages de mélanger fruits et légumes est qu'on peut utiliser ceux qu'il nous reste après la préparation d'une autre recette, et ce, même si on n'en a qu'une petite quantité. Par exemple, un reste de courgettes et de poivrons permet de confectionner une belle relish comme celle de la page 221. Si vous avez des concombres en trop, mais pas suffisamment pour faire des pots de cornichons, intégrez-les dans la Relish au maïs et aux concombres (page 192) ou la Relish pour hot-dogs (page 199).

Les relishs requièrent normalement une cuisson plus courte que les chutneys et les autres sauces. On peut donc en préparer même les jours où l'on a moins de temps pour cuisiner. Plusieurs recettes nécessitent de faire tremper les légumes dans du sel pour éliminer partiellement leur humidité et leur donner une texture plus croquante, mais le temps passé en cuisine est relativement court. Le trempage (ou saumurage) des ingrédients hachés finement permet au liquide chaud de les imprégner rapidement, ce qui réduit le temps de cuisson et donne une texture très agréable sous la dent. Toutes les relishs sont mises en pot à chaud et leur traitement à l'eau bouillante est plus court que pour les produits mis en conserve à froid et les sauces tomate.



Autrefois, on épaississait les relishs avec de la farine ou de la fécule de maïs pour leur donner une texture semblable à celle des produits du commerce. Une relish moins épaisse permet pourtant à la chaleur de mieux pénétrer les ingrédients, une garantie pour la durée de conservation. Par souci de sécurité alimentaire, il est préférable d'éviter de faire ces recettes anciennes. De plus, la fécule de maïs peut se décomposer pendant le traitement à l'eau bouillante, ce qui n'est pas sécuritaire pour la mise en conserve domestique. Les recettes de ce livre ne contiennent pas d'amidon ajouté et sont donc moins consistantes que les relishs épaissies, mais on s'habitue rapidement à cette texture plus légère.

Les relishs maison sont tellement meilleures que celles du commerce qu'on éprouve une joie véritable chaque fois qu'on ouvre un nouveau bocal.

LES CLÉS DU SUCCÈS **POUR LES RELISHS**

Le fait de couper les fruits et légumes à la main demande du temps, mais cela donne une plus belle texture à certaines relishs. Si vous avez un couteau bien affûté, une grande planche à découper et de la bonne musique d'ambiance — et, peut-être, des gens pour vous aider —, cette étape peut se transformer en expérience fort agréable.

Quant aux autres relishs, elles ne seront pas moins bonnes si vous utilisez le robot culinaire. (Les textes des colonnes qui jouxtent les recettes indiquent parfois s'il est préférable de couper ou non les ingrédients à la main.) Si vous avez recours au robot, assurez-vous de ne pas réduire les légumes en purée.

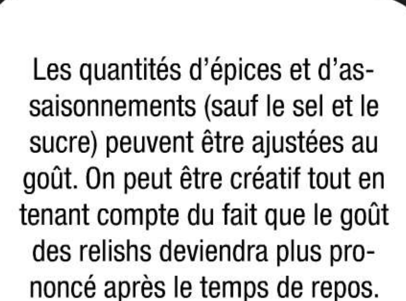
Au moment du remplissage des bocaux, le liquide de la relish doit recouvrir les solides. Au besoin, retirez une partie des solides du bocal afin qu'il y ait du liquide sur le dessus et que le vide (partie vide qui reste entre le contenu et le couvercle) de 1 cm (½ po) soit respecté.

La cuisson étant relativement courte, assurez-vous que la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles seront prêts lorsque la relish devra être mise en pot. Il est recommandé de les préparer avant de commencer la cuisson afin que la relish n'ait aucunement le temps de refroidir.

À cause de la cuisson plutôt courte des relishs, leurs saveurs ne se marient pas aussi bien que celles des chutneys ou des sauces au cours de la préparation initiale. C'est pourquoi on suggère de les laisser reposer au moins une semaine (préférablement deux ou trois) avant de les consommer.

Comme c'est le cas pour toutes les conserves et marinades, il faut utiliser les quantités et les types de produits demandés dans les recettes. Les quantités de sucre et de vinaigre indiquées sont essentielles à la sécurité alimentaire. Mesurez-les toujours avec soin. Au moment de mettre les ingrédients hachés finement dans une tasse à mesurer, évitez de trop les tasser ou pas assez. Faites preuve de modération, sauf si la recette mentionne de bien tasser un ingrédient, comme c'est souvent le cas pour la cassonade.

On peut changer de type de vinaigre à condition que son degré d'acide acétique soit identique à celui du vinaigre mentionné dans la recette. Le vinaigre blanc, le vinaigre de cidre et les vinaigres de vin blanc et rouge sont interchangeables puisqu'ils ont tous un degré d'acide acétique de 5 %.



Les quantités d'épices et d'assaisonnements (sauf le sel et le sucre) peuvent être ajustées au goût. On peut être créatif tout en tenant compte du fait que le goût des relishs deviendra plus prononcé après le temps de repos.

RELISH AUX POMMES ET À L'ÉRABLE

Le sirop d'érable est toujours bienvenu avec les pommes acidulées et les oignons doux. Servez cette relish avec des côtelettes de porc préparées comme dans le bon vieux temps.

320 g	oignons doux, hachés finement	2 tasses
200 g	sucre granulé	1 tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
375 ml	vinaigre blanc	1 ½ tasse
125 ml	sirop d'érable	½ tasse
1,2 kg	pommes à cuire acides, pelées et hachées finement	6 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Il existe plusieurs variétés d'oignons doux : Vidalia, Walla Walla, oignons d'Espagne, etc. Choisissez ceux qui vous plaisent le plus.

Les pommes Cortland, Granny Smith et Crispin gardent bien leur forme pendant la cuisson.

On peut couper les oignons et les pommes à la main, mais l'emploi du robot culinaire est aussi permis.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les pommes. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les pommes et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les pommes commencent à ramollir sans se défaire et que la préparation soit un peu plus épaisse.

3 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX POMMES, AUX OIGNONS ET À LA BIÈRE

Le malt et le houblon présents dans la bière donnent du caractère à cette relish sucrée-salée qui accompagne bien un repas composé de jambon froid, de cheddar fort et de pain croûté.

640 g	oignons, hachés finement	4 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
¼ de c. à café	cannelle moulue	¼ de c. à thé
¼ de c. à café	muscade moulue (fraîchement râpée de préférence)	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse
240 g	pommes tendres acides, pelées et hachées finement	2 tasses
250 ml	bière noire	1 tasse
480 g	pommes à cuire acides, pelées et hachées finement	4 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Le fait de marier deux variétés de pommes permet à la relish de bien épaissir. Les pommes Cortland, Granny Smith et Crispin gardent bien leur forme pendant la cuisson. Quant aux variétés tendres, optez pour la délicieuse McIntosh ou encore l'Empire.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter les oignons et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger la cassonade, les graines de moutarde, la cannelle, la muscade et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les oignons égouttés, les pommes tendres et la bière, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes commencent à ramollir sans se défaire et que la préparation soit un peu plus épaisse. Incorporer les pommes à cuire et ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que les pommes commencent à ramollir sans se défaire.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

RELISH AUX BETTERAVES ET AU RAIFORT

Cette recette traditionnelle de l'Europe de l'Est fait des merveilles avec la volaille, le bœuf ou le jambon rôti.

2 kg	betteraves (environ 12)	4 lb
160 g	racine de raifort, râpée	1 tasse
160 g	oignons, râpés	1 tasse
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
400 g	sucre granulé	2 tasses
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Trucs

À l'étape 1, le temps de cuisson a été déterminé pour 12 betteraves de grosseur moyenne. Si les vôtres sont plus petites ou plus grosses, ajustez-le au besoin à l'étape 1.

Râpez les betteraves, le raifort et les oignons à l'aide d'une grosse râpe pour obtenir une relish de belle texture.

Portez des gants jetables pour râper les betteraves afin de ne pas tacher vos mains inutilement.

Suggestion de service

Incorporez un peu de cette relish dans de la crème fouettée non sucrée, puis mettez-en un peu sur des tranches de baguette avant d'y déposer quelques tranches fines de rosbif.

1. Parer les betteraves et les déposer dans une grande marmite. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette (voir Trucs). Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.) Peler et râper. Mesurer 900 g (6 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)
2. Entre-temps, dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger le raifort, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.
3. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
4. Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter la préparation de raifort et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.
5. Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la préparation de raifort égouttée et les betteraves, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et la préparation un peu plus épaisse.
6. À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX BETTERAVES HARVARD

Ces betteraves en dés sont toujours appréciées pour leur simplicité qui met leur goût naturel à l'avant-plan.

2 kg	betteraves (environ 12)	4 lb
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

À l'étape 1, le temps de cuisson a été déterminé pour 12 betteraves de grosseur moyenne. Si les vôtres sont plus petites ou plus grosses, ajustez-le au besoin à l'étape 1.

Suggestion de service

Réchauffez la relish dans une casserole jusqu'à faible ébullition. Incorporez au fouet 2 c. à café (à thé) de fécule de maïs diluée dans 2 c. à soupe d'eau froide pour chaque bocal de 250 ml (1 tasse). Faites cuire 2 minutes en remuant jusqu'à épaississement. Ajoutez 1 c. à soupe de beurre à la toute fin. Servez comme accompagnement avec du jambon cuit au four, du poulet rôti ou des côtelettes de porc.

1 Parer les betteraves et les déposer dans une grande marmite. Couvrir d'eau froide et porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement environ 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette (voir Truc). Les plonger aussitôt dans un grand bol (ou l'évier) d'eau glacée et les y laisser de 30 à 60 minutes pour les refroidir complètement. (Rafraîchir l'eau au besoin afin qu'elle soit toujours bien froide.) Peler et couper en petits dés pour en obtenir 750 g (5 tasses). Réserver.

2 Au robot culinaire, réduire le reste des betteraves en purée lisse. Mesurer 180 g (1 tasse) et réserver. (Garder le reste de la purée pour un autre usage.)

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les dés et la purée de betteraves, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à léger épaississement.

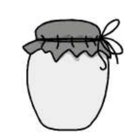
5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AU MAÏS ET AUX CONCOMBRES

Les adultes raffolent autant que les enfants de cette relish idéale pour les burgers, les hot-dogs et les saucisses grillées.

350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
2 c. à soupe	moutarde sèche	2 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
1 c. à café	curcuma moulu	1 c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
680 ml	vinaigre blanc	2 ¾ tasses
960 g	maïs en grains, cuit (voir Trucs)	6 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
120 g	céleri, haché finement	1 tasse
520 g	concombres à mariner, hachés finement (voir Truc, page 200)	4 tasses
160 g	poivrons rouges ou verts, hachés finement	1 tasse



DONNE ENVIRON 11 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, la moutarde, les graines de céleri, le curcuma, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter le maïs, les oignons et le céleri, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons et le céleri soient tendres. Ajouter les concombres et les poivrons. Laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les concombres soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

3 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

Faites cuire le maïs dans une grande marmite d'eau bouillante 5 minutes ou jusqu'à ce que les grains soient tendres. (Procédez par étapes au besoin.) Retirez les épis à l'aide d'une pince, égouttez-les et laissez-les refroidir complètement. Détachez les grains à l'aide d'un couteau dentelé et mesurez-les. Vous aurez besoin d'environ 9 épis pour cette recette.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la relish dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

RELISH AU MAÏS ET AUX COURGETTES

Dès la fin du mois d'août, faites provision de maïs frais que vous intégrerez généreusement à cette recette réjouissante.

1,3 kg	maïs en grains, cuit (voir Trucs)	8 tasses
240 g	courgettes, hachées finement	2 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
180 g	céleri, haché finement	1 ½ tasse
160 g	poivrons rouges, hachés finement	1 tasse
160 g	poivrons verts, hachés finement	1 tasse
400 g	sucre granulé	2 tasses
25 g	moutarde sèche	¼ de tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à soupe	gingembre moulu	1 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
1 c. à café	curcuma moulu	1 c. à thé
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
625 ml	vinaigre de cidre	2 ½ tasses



DONNE ENVIRON 12 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Faites cuire le maïs dans une grande marmite d'eau bouillante 5 minutes ou jusqu'à ce que les grains soient tendres. (Procédez par étapes au besoin.) Retirez les épis à l'aide d'une pince, égouttez-les et laissez-les refroidir complètement. Détachez les grains à l'aide d'un couteau dentelé et mesurez-les. Vous aurez besoin d'environ 12 épis pour cette recette.

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la relish dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons et le céleri soient tendres et la préparation un peu plus épaisse.

3 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AU MAÏS GRILLÉ

Les piments anchos donnent un goût de fumé à cette relish sans toutefois lui donner plus de piquant. Si vous avez du mal à vous en procurer, omettez-les tout simplement.

- **Préchauffer le barbecue à puissance moyenne**

12	épis de maïs, épluchés	12
3	piments anchos séchés (facultatif)	3
250 ml	eau bouillante	1 tasse
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
¼ de c. à café	curcuma moulu	¼ de c. à thé
680 ml	vinaigre de cidre	2 ¾ tasses
125 ml	eau	½ tasse
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
180 g	céleri, haché finement	1 ½ tasse
100 g	piments doux Cubanelle ou autres piments doux, hachés finement	1 tasse



DONNE ENVIRON 11 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 OU 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite d'eau bouillante salée, faire bouillir le maïs 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit d'un beau jaune vif. (Procéder par étapes au besoin.) À l'aide d'une pince, retirer les épis de l'eau et bien égoutter. Ranger sur la grille du barbecue préchauffé et fermer le couvercle. Faire griller, en retournant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les grains soient tendres et légèrement grillés. Laisser refroidir complètement. Détacher les grains à l'aide d'un couteau dentelé et mesurer 1,3 kg (8 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

3 Entre-temps, dans un bol résistant à la chaleur, déposer les piments anchos dans l'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Égoutter et jeter le liquide. Équeuter, épépiner et hacher finement.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, les graines de céleri, le curcuma, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter le maïs, les oignons, le céleri et les piments Cubanelle et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons et le céleri soient tendres et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer les piments anchos et laisser bouillir doucement 1 minute en remuant souvent.

Truc

Si vous utilisez des bocaux de 250 ml (1 tasse), il sera peut-être difficile de tous les mettre dans la marmite d'eau bouillante en même temps. Laissez refroidir les bocaux en surplus et conservez-les au réfrigérateur en n'oubliant pas de les consommer avant les autres. Pour éviter ce problème, on peut verser la relish dans des bocaux de 250 ml (1 tasse) et de 500 ml (2 tasses). En ayant des bocaux de grosseurs différentes, on peut en ouvrir un que nous sommes sûrs de pouvoir consommer d'ici quelques semaines.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Variante

Si vous aimez le goût piquant, employez des piments forts du Nouveau-Mexique séchés au lieu des piments anchos.

RELISH AUX POIVRONS GRILLÉS, AU MAÏS ET AU BASILIC

Cette recette mérite une mention spéciale tellement elle est savoureuse. La combinaison de maïs, de poivrons grillés et de basilic frais est vraiment extraordinaire.

- **Préchauffer le gril du four (ou le barbecue à puissance moyenne-élevée)**

4	gros poivrons rouges	4
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
½ c. à café	curcuma moulu	½ c. à thé
750 ml	vinaigre de cidre	3 tasses
1,3 kg	maïs en grains, cuit (voir Truc)	8 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
120 g	céleri, haché finement	1 tasse
10 g	basilic frais, haché	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 10 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Truc

Faites cuire le maïs dans une grande marmite d'eau bouillante 5 minutes ou jusqu'à ce que les grains soient tendres. (Procédez par étapes au besoin.) Retirez les épis à l'aide d'une pince, égouttez-les et laissez-les refroidir complètement. Détachez les grains à l'aide d'un couteau dentelé et mesurez-les. Vous aurez besoin d'environ 12 épis pour cette recette.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Si on utilise le gril du four, ranger les poivrons sur une plaque. Faire griller, en les retournant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient noircis sur toutes les faces. Déposer dans un bol, couvrir de pellicule de plastique et laisser refroidir complètement. Peler, équeuter, évider et épépiner. Jeter le liquide. Hacher et mesurer 320 g (2 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

3 Entre-temps, dans une grande marmite, mélanger le sucre, le sel, les graines de céleri et de moutarde, le curcuma et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter le maïs, les oignons et le céleri et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les oignons et le céleri soient tendres et la préparation un peu plus épaisse. Ajouter les poivrons grillés et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Incorporer le basilic.

4 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

RELISH SUCRÉE AUX CONCOMBRES

On ne refait pas ses classiques : la simplicité et rien d'autre !

1ER JOUR

1,3 kg	concombres à mariner, hachés finement (voir Truc)	10 tasses
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse

2E JOUR

500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Les concombres à mariner ont une belle texture ferme qui convient bien aux relishs. Si vous avez du mal à vous en procurer, prenez des concombres des champs pelés et épépinés, mais la couleur du produit final sera plus pâle.

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les concombres et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les concombres et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les concombres égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les concombres soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

4 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

RELISH AUX CONCOMBRES ET À L'ANETH

L'aneth apporte une belle fraîcheur à cette relish acidulée que l'on servira sur des burgers ou avec du poisson.

1ER JOUR

1 kg	concombres à mariner, hachés finement (voir Trucs)	8 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse

2E JOUR

300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à soupe	graines d'aneth	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de moutarde	2 c. à thé
875 ml	vinaigre blanc	3 ½ tasses
3 g	aneth frais, haché finement	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Les concombres à mariner ont une belle texture ferme qui convient bien aux relishs. Si vous avez du mal à vous en procurer, prenez des concombres des champs pelés et épépinés, mais la couleur du produit final sera plus pâle.

Utilisez des pluches d'aneth plutôt que des ombelles pour donner plus de goût et de texture à cette relish.

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les concombres, les oignons et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines d'aneth, les graines de moutarde et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer l'aneth frais et laisser bouillir doucement 1 minute en remuant.

4 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

RELISH POUR HOT-DOGS

Pas seulement pour les hot-dogs, il va sans dire…

1ER JOUR

1	piment fort rouge long, épépiné et émincé	1
520 g	concombres à mariner, hachés finement (voir Trucs)	4 tasses
300 g	céleri, haché finement	2 ½ tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
240 g	poivrons rouges ou verts, hachés finement	1 ½ tasse
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse

2E JOUR

500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de moutarde	2 c. à thé
750 ml	vinaigre blanc	3 tasses



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Les concombres à mariner ont une belle texture ferme qui convient bien aux relishs. Si vous avez du mal à vous en procurer, prenez des concombres des champs pelés et épépinés, mais la couleur du produit final sera plus pâle.

On peut couper les légumes à la main, mais l'emploi du robot culinaire est aussi permis à condition de ne pas les réduire en purée. Hachez-les séparément et mesurez-les ou pesez-les par la suite.

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger le piment, les concombres, le céleri, les oignons, les poivrons et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines de céleri, les graines de moutarde et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

4 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

COMBO RELISH-MOUTARDE

Garnissez vos hot-dogs et burgers en un rien de temps grâce à ce combo vraiment délicieux.

1ER JOUR

1,3 kg	concombres à mariner, hachés finement	10 tasses
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse

2E JOUR

460 g	cassonade (bien tassée)	2 tasses
25 g	moutarde sèche	¼ de tasse
1 c. à café	curcuma moulu	1 c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
¼ de c. à café	paprika	¼ de c. à thé
625 ml	vinaigre de cidre	2 ½ tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Les concombres à mariner ont une belle texture ferme qui convient bien aux relishs. Si vous avez du mal à vous en procurer, prenez des concombres des champs pelés et épépinés, mais la couleur du produit final sera plus pâle.

Variante

Pour faire une relish plus épicée, ajouter ½ à 1 c. à café (à thé) de poivre de Cayenne en même temps que les autres épices.

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les concombres et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les concombres et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une grande marmite, mélanger la cassonade, la moutarde, le curcuma, le poivre et le paprika. Incorporer graduellement le vinaigre au fouet. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les concombres égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les concombres soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

4 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX PIMENTS ET AUX POIVRONS

Appréciez ce juste équilibre entre les poivrons doux et les piments forts.

640 g	poivrons rouges, en dés	4 tasses
480 g	poivrons verts, en dés	3 tasses
260 g	piments bananes doux, en dés	2 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
50 g	piments de Cayenne ou autres piments forts rouges, épépinés et hachés finement	½ tasse
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à soupe	graines de céleri	1 c. à soupe
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Variantes

On peut remplacer les piments bananes par la même quantité d'un autre piment doux (ex. : Cubanelle, Anaheim) ou de poivrons jaunes ou orange.

Cette relish est moyennement piquante. Pour la corser un peu, réduisez la quantité de piments bananes à 195 g (1 ½ tasse) et doublez la quantité de piments de Cayenne.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les poivrons rouges et verts, les piments bananes, les oignons, les piments de Cayenne et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 4 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines de céleri, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient bien chauds.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX CONCOMBRES ET AUX PIMENTS AU GOÛT DE FUMÉ

Une relish bien colorée qui éveille les papilles grâce au goût à la fois piquant et fumé du piment chipotle.

520 g	concombres, épépinés et coupés en dés	4 tasses
480 g	poivrons rouges, en dés	3 tasses
300 g	piments doux Cubanelle, en dés	3 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
1	piment chipotle séché	1
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe



DONNE 5 OU 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Le piment chipotle est un jalapeno fumé. Il transmet un goût de fumé et un goût assez piquant aux aliments. Vous n'aurez aucun mal à vous procurer des chipotles séchés dans les supermarchés, les magasins d'alimentation naturelle et les épiceries ethniques.

Suggestions de service

Servez cette relish sur des tortillas de maïs avec du fromage pour changer des quésadillas traditionnelles.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les concombres, les poivrons, les piments Cubanelle, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 4 heures.

2 Entre-temps, dans une casserole ou au micro-ondes, chauffer 125 ml (½ tasse) de vinaigre jusqu'à ce qu'il soit fumant. Ajouter le piment chipotle et laisser tremper 2 heures ou jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Égoutter en réservant le liquide. Équeuter, épépiner et hacher finement. Réserver.

3 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

5 Dans une grande marmite, mélanger l'eau de trempage du chipotle, le reste du vinaigre, le sucre et les graines de moutarde. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et le chipotle haché, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les concombres soient translucides et que la préparation soit un peu plus épaisse.

6 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX POIVRONS ET AUX PIMENTS À SAVEUR BALSAMIQUE

Un goût raffiné qui n'a pas son pareil dans les produits du commerce!

960 g	poivrons rouges, hachés finement	6 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
100 g	piments de Cayenne ou autres piments forts rouges, épépinés et hachés finement	1 tasse
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe sel
250 g	sucre granulé	1 ¼ tasse
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
180 ml	vinaigre balsamique	¾ de tasse



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Le vinaigre balsamique donne une relish plus foncée, mais son goût est fantastique. Pour une couleur plus légère, utilisez du vinaigre balsamique blanc en vous assurant que son degré d'acidité est de 6 %.

Suggestions de service

Mettez un peu de fromage à la crème ramolli sur des craquelins et garnissez-les de cette relish.

Badigeonnez cette relish sur du poisson grillé 1 ou 2 minutes avant la fin de la cuisson.

1. Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les poivrons, les oignons, les piments et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 4 heures.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.
4. Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le poivre, le vinaigre blanc et le vinaigre balsamique. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.
5. À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX CAROTTES ET AU FENOUIL

Carottes et fenouil forment un vieux couple que rien ne saurait séparer. Une alliance éternelle!

600 g	carottes, râpées	5 tasses
600 g	bulbe de fenouil, haché finement	5 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 c. à café	grains de poivre noir concassés	1 c. à thé
500 ml	vinaigre de vin blanc	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Vous aurez besoin d'un peu moins de 2 petits bulbes de fenouil hachés finement pour cette recette. Faites sauter le reste coupé en fines tranches et ajoutez-le ensuite à un plat de pâtes ou une salade crue.

Suggestions de service

Sur de la volaille ou du porc grillé.

Nappez un filet de poisson de cette relish avant de le faire cuire au four en papillote.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les carottes, le fenouil, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les grains de poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX CAROTTES ET AUX OIGNONS

Employez de belles carottes juteuses pour faire cette relish au goût unique.

960 g	carottes, râpées	8 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
1 c. à café	thym séché	1 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses
1 c. à soupe	ail, émincé	1 c. à soupe



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Pour gagner du temps, râpez les carottes à l'aide du robot culinaire.

Suggestions de service

Faites une bonne salade de pommes de terre en y ajoutant de la mayonnaise ou de la crème sure et un peu de cette superbe relish.

À essayer sur les burgers de tous genres.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les carottes, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines de céleri, le thym, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et l'ail, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX CAROTTES ET AUX POIVRONS ROUGES

Ce condiment tout usage est savoureux avec la volaille, le porc ou le poisson grillé. On peut aussi mettre un peu du liquide qui s'accumule dans les bocaux pour rehausser la vinaigrette d'une salade verte.

720 g	carottes, râpées	6 tasses
640 g	poivrons rouges, hachés finement	4 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses
1 c. à soupe	gingembre frais, émincé	1 c. à soupe



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Pour gagner du temps, râpez les carottes à l'aide du robot culinaire.

On peut hacher les poivrons rouges au robot culinaire, mais il est important de ne pas les réduire en purée juteuse.

1. Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les carottes, les poivrons, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.
4. Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines de moutarde, les graines de céleri et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et le gingembre, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.
5. À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX CLÉMENTINES ET AUX OIGNONS DOUX

Une bonne façon de déguster des clémentines tout au long de l'année. Profitez de leur abondance au marché pour en faire provision.

640 g	oignons doux, hachés	4 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
12	clémentines ou tangerines non pelées	12
1	feuille de laurier	1
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
½ c. à café	thym séché	½ c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
250 ml	vinaigre de cidre	1 tasse



DONNE ENVIRON 6 OU 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Il existe plusieurs variétés d'oignons doux : Vidalia, Walla Walla, oignons d'Espagne, etc. Choisissez ceux qui vous plaisent le plus.

Utilisez le robot culinaire pour hacher les fruits. Sinon, prenez un couteau dentelé pour hacher finement les clémentines.

Cette relish épaissit un peu en refroidissant. Ne vous inquiétez pas si elle semble trop claire au moment où l'écorce devient tendre (étape 4).

Suggestion de service

Servir sur de la volaille ou du poisson grillé, du poulet au cari ou des sautés de bœuf.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 30 minutes. Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les oignons et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Couper les clémentines en quartiers et épépiner. Au robot culinaire, hacher finement la chair et l'écorce. Mesurer 800 g (4 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

4 Dans une grande marmite, mélanger les clémentines, le laurier, le sucre, les graines de moutarde, le thym, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les oignons égouttés et ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que l'écorce des clémentines soit tendre. Jeter la feuille de laurier.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH À L'ORANGE ET AUX CANNEBERGES

On prend le temps d'égoutter les canneberges et les oignons pour obtenir une texture croquante qui n'a rien à voir avec la sauce aux canneberges bien lisse.

600 g	canneberges fraîches, hachées	6 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
4	oranges sans pépins non pelées	4
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
¼ de c. à café	piment de la Jamaïque moulu	¼ de c. à thé
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

On peut hacher les canneberges au robot culinaire en veillant à ne pas les réduire en purée juteuse.

On peut ajouter de l'orange hachée très finement dans une pâte à muffins en remplacement d'une partie du liquide requis pour la recette.

Cette relish épaissit un peu en refroidissant. Ne vous inquiétez pas si elle semble trop claire au moment où l'écorce devient tendre (étape 5).

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les canneberges, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 4 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter la préparation de canneberges, puis extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Couper les oranges en quartiers. Au robot culinaire, hacher finement la chair et l'écorce. Mesurer 440 g (2 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

5 Dans une grande marmite, mélanger les oranges, le sucre, le poivre, la cannelle, le piment de la Jamaïque et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la préparation de canneberges égouttée et ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que l'écorce d'orange soit tendre et la préparation un peu plus épaisse.

6 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH SALÉE AUX RAISINS ET AUX CANNEBERGES

Cette préparation qui vibre de couleurs et de saveurs nous met l'eau à la bouche.

300 g	canneberges fraîches, hachées	3 tasses
480 g	oignons rouges, hachés finement	3 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
1 c. à café	grains de poivre noir concassés	1 c. à thé
½ c. à café	thym séché	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de vin rouge	2 tasses
1 c. à soupe	gingembre frais, émincé	1 c. à soupe
640 g	raisins bleus (Concord), coupés en deux et épépinés	4 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Le raisin Concord donne un goût et une saveur remarquables à cette relish. Pour gagner du temps, vous pouvez utiliser du raisin Coronation sans pépins ou du raisin rouge ou violet bien juteux.

Cette relish épaissit un peu en refroidissant. Ne vous inquiétez pas si elle semble trop claire à la fin de l'étape 4.

Suggestions de service

Avec des fromages crémeux et du pâté de foie dans une assiette de hors-d'œuvre.

Avec de la dinde rôtie pour changer de la sauce aux canneberges nature.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les canneberges, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 4 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter la préparation de canneberges, puis extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le poivre, le thym et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la préparation de canneberges égouttée et le gingembre, puis ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides. Incorporer les raisins et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres et la préparation un peu plus épaisse.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH PIQUANTE AUX PIMENTS ET AUX CANNEBERGES

Pour garnir les burgers ou accompagner la volaille ou le porc rôti.

600 g	canneberges fraîches, hachées	6 tasses
320 g	oignons rouges, hachés finement	2 tasses
100 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	1 tasse
2 c. à soupe	sel à marinades	2 c. à soupe
350 g	sucre granulé	1 ¾ tasse
375 ml	vinaigre blanc	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



On peut hacher les canneberges au robot culinaire en veillant à ne pas les réduire en purée juteuse.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les canneberges, les oignons, les piments et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 4 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter la préparation de canneberges, puis extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la préparation de canneberges égouttée et ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX POIVRONS, AU FENOUIL ET AUX HERBES

Utilisez cette relish au moment de saisir des darnes de thon, de cuire des moules à la vapeur ou de rôtir de la volaille.

600 g	bulbe de fenouil, haché finement	5 tasses
800 g	poivrons rouges, hachés finement	5 tasses
160 g	oignons, hachés finement	1 tasse
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
400 g	sucre granulé	2 tasses
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
500 ml	vinaigre de vin blanc	2 tasses
1 c. à soupe	ail, émincé	1 c. à soupe
2 c. à soupe	basilic frais, haché	2 c. à soupe
2 c. à café	thym frais, haché	2 c. à thé
1 c. à café	romarin frais, haché	1 c. à thé



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Vous aurez besoin d'un peu moins de 2 petits bulbes de fenouil hachés finement. Coupez le surplus en tranches fines et faites-les sauter avant de les ajouter à un plat de pâtes. Vous pouvez aussi ajouter du fenouil cru dans une salade.

Variante

Ajouter ½ c. à café (à thé) de flocons de piment fort en même temps que le poivre.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger le fenouil, les poivrons, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter les légumes et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés et l'ail, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer le basilic, le thym et le romarin.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX RADIS ROUGES

L'arrivée des premiers radis crée toujours beaucoup d'émoi au printemps. Apprêtez-les différemment grâce à cette belle recette qui n'a rien de banal.

500 g	radis rouges, hachés finement	4 tasses
360 g	céleri, haché finement	3 tasses
320 g	poivrons rouges, hachés finement	2 tasses
320 g	oignons rouges, hachés finement	2 tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 c. à soupe	graines d'aneth	1 c. à soupe
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Cette relish aura meilleure apparence si l'on coupe les légumes à la main.

Suggestions de service

Ajoutez un peu de cette relish dans la mayonnaise qui servira à garnir une salade de thon ou de pommes de terre.

Mettez-en aussi sur du poisson grillé.

1 Dans une grande marmite, mélanger les radis, le céleri, les poivrons, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 1 heure.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Ajouter le reste des ingrédients dans la marmite de légumes. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les radis et les oignons soient translucides.

4 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

RELISH MEXICAINE AUX TOMATES VERTES

Même si la texture de cette relish est différente de celle d'une salsa, on l'aimera avec tous les tacos, nachos et quésadillas de ce monde.

1ER JOUR

1,6 kg	tomates vertes, hachées	8 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
320 g	poivrons verts, hachés	2 tasses
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

1 c. à soupe	graines de cumin	1 c. à soupe
250 g	sucre granulé	1 ¼ tasse
375 ml	vinaigre blanc	1 ½ tasse
50 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	½ tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
80 ml	jus de lime frais	⅓ de tasse
2 c. à soupe	coriandre fraîche, hachée	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les tomates, les oignons, les poivrons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter les légumes et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement les graines de cumin environ 1 minute en remuant sans cesse sans les laisser éclater. Transvider aussitôt dans une grande marmite.

4 Ajouter le sucre et le vinaigre dans la marmite. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes, les jalapenos et l'ail, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer le jus de lime et la coriandre.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.



Certaines variétés anciennes de tomates sont encore vertes lorsqu'elles arrivent à maturité. Elles ne conviennent pas à cette recette qui demande des tomates non mûries et fermes.

2 jours

CHOW-CHOW AUX TOMATES VERTES

Les recettes de chow-chow varient selon les familles et les régions. Cette version nécessite l'emploi de tomates vertes, de chou et de moutarde sèche.

1ER JOUR

800 g	tomates vertes, hachées	4 tasses
400 g	chou vert, haché finement	4 tasses
320 g	poivrons rouges et verts, hachés	2 tasses
160 g	oignons, hachés	1 tasse
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

400 g	sucre granulé	2 tasses
1 c. à soupe	moutarde sèche	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
½ c. à café	curcuma moulu	½ c. à thé
¼ de c. à café	piment de la Jamaïque moulu	¼ de c. à thé
625 ml	vinaigre de cidre	2 ½ tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Laissez reposer cette relish au moins 2 semaines avant de la consommer afin de laisser ses saveurs se développer pleinement.

Certaines variétés anciennes de tomates sont encore vertes lorsqu'elles arrivent à maturité. Elles ne conviennent pas à cette recette qui demande des tomates non mûries et fermes.

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les tomates, le chou, les poivrons, les oignons et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter les légumes et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, la moutarde, les graines de céleri, le curcuma et le piment de la Jamaïque. Incorporer graduellement le vinaigre au fouet. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

4 À l'aide d'une louche, verser le chow-chow chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant le chow-chow chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

RELISH AUX TOMATES ET AUX POMMES

Cette relish est plus croquante et acidulée qu'un chutney. Les pommes lui donnent un goût franchement original.

1ER JOUR

800 g	tomates prunes (Roma), pelées, épépinées et hachées	4 tasses
480 g	pommes à cuire acides, pelées et hachées finement	4 tasses
320 g	oignons, hachés	2 tasses
160 g	poivrons rouges, hachés finement	1 tasse
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

400 g	sucre granulé	2 tasses
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
½ c. à café	gingembre moulu	½ c. à thé
625 ml	vinaigre blanc	2 ½ tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Les pommes Cortland, Granny Smith et Crispin gardent bien leur forme pendant la cuisson.

Suggestions de service

Couvrez vos craquelins de cheddar fort ou de fromage bleu que vous garnirez de cette somptueuse relish.

À essayer sans faute dans les burgers ou sur les biftecks grillés

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les tomates, les pommes, les oignons, les poivrons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter la préparation de tomates et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, les graines de moutarde et de céleri, le gingembre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la préparation de tomates égouttée, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et la préparation un peu plus épaisse.

4 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

PICCALILLI

Cette relish est inspirée d'une recette du *White House Cook Book* paru en 1899. On a dû la modifier puisque les instructions étaient plutôt vagues, mais son authenticité ne fait aucun doute.

1ER JOUR		
1,6 kg	tomates vertes, hachées	8 tasses
480 g	oignons, hachés	3 tasses
125 g	sel pour marinades	½ tasse
2E JOUR		
1	litre eau	4 tasses
750 ml	vinaigre blanc	3 tasses
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
2 c. à café	poivre noir du moulin	2 c. à thé
1 c. à café	cannelle moulue	1 c. à thé
1 c. à café	gingembre moulu	1 c. à thé
½ c. à café	clou de girofle moulu	½ c. à thé
½ c. à café	piment de la Jamaïque moulu	½ c. à thé
¼ de c. à café	poivre de Cayenne	¼ de c. à thé



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

1ER JOUR

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les tomates, les oignons et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter les légumes et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

3 Dans une grande marmite, mélanger les légumes égouttés, l'eau et 250 ml (1 tasse) de vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les tomates commencent à ramollir. Égoutter avec soin dans une passoire, puis remettre dans la marmite.

4 Ajouter le reste du vinaigre et le reste des ingrédients.

5 Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres et la préparation un peu plus épaisse.



Certaines variétés anciennes de tomates sont encore vertes lorsqu'elles arrivent à maturité. Elles ne conviennent pas à cette recette qui demande des tomates non mûries et fermes.

6 À l'aide d'une louche, verser le piccalilli chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du piccalilli chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Suggestions de service

Un délice avec la viande rôtie ou le poisson grillé.

Ajoutez un plat de cette relish sur un plateau de hors-d'œuvre composé de viandes froides, de pâtés et de fromages exquis.

RELISH AUX TROIS OIGNONS

Vous n'achèterez plus jamais de sauce en bouteille après avoir assaisonné un bifteck juteux avec cette relish exemplaire. Utilisez-la aussi dans vos sandwichs.

720 g	oignons, en tranches fines	6 tasses
200 g	poireaux, en tranches (parties blanche et vert pâle)	2 tasses
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
2 c. à café	graines de coriandre, broyées	2 c. à thé
1 c. à café	thym séché	1 c. à thé
560 ml	vinaigre de cidre	2 ¼ tasses
200 g	oignons verts, en tranches fines	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Par simple souci esthétique, coupez les oignons en deux sur la longueur, puis en tranches sur la largeur.

Les poireaux renferment beaucoup de sable. Pour les nettoyer, coupez et jetez la racine et l'extrémité verte. Détaillez-les ensuite en tronçons de 10 cm (4 po), puis coupez-les en deux sur la longueur. Séparez les sections et déposez-les dans un grand bol d'eau froide. Égouttez-les avec soin avant de les couper en rondelles fines.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les oignons, les poireaux et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter la préparation d'oignons et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sucre, la coriandre, le thym et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la préparation d'oignons égouttée, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer les oignons verts et ramener à ébullition en remuant souvent.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS

La cuisson est plus longue que pour les autres relishs, mais on obtient un goût caramélisé qui n'a pas son pareil.

2 kg	oignons, hachés	12 tasses
400 g	sucre granulé	2 tasses
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
125 ml	eau	½ tasse
375 ml	vinaigre de cidre	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Le fait de hacher les oignons à la main donne une plus belle texture à la relish. Portez des lunettes de plongée pour protéger vos yeux.

Suggestions de service

Étalez un peu de relish sur des filets de saumon 2 minutes avant la fin de la cuisson.

Servez-la avec du saumon fumé et une assiette de fromages crémeux ou encore sur des canapés de saumon fumé.

Déposez cette relish sur des poitrines de poulet rôties 10 minutes avant la fin de la cuisson. Servez-en aussi dans un bol comme accompagnement.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger les oignons, le sucre, le sel et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Retirer le couvercle et laisser bouillir à feu moyen-doux, en remuant souvent, pendant 40 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient parfaitement caramélisés. Ajouter le vinaigre, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant sans cesse, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la préparation soit un peu plus épaisse.

3 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

RELISH ÉPICÉE AUX CONCOMBRES ET AUX POIRES

Les concombres frais et les poires au doux parfum donnent une touche particulière à cette relish sucrée.

1ER JOUR

780 g	concombres à mariner, hachés finement (voir Trucs)	6 tasses
3 c. à soupe	sel pour marinades	3 c. à soupe

2E JOUR

2 c. à soupe	gingembre frais, haché finement	2 c. à soupe
450 g	sucre granulé	2 ¼ tasses
½ c. à café	flocons de piment fort	½ c. à thé
¼ de c. à café	cannelle moulue	¼ de c. à thé
⅛ de c. à café	clou de girofle moulu	⅛ de c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
640 g	poires, pelées et hachées finement	4 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Les concombres à mariner ont une belle texture ferme qui convient bien aux relishs. Si vous avez du mal à vous en procurer, prenez des concombres des champs pelés et épépinés, mais la couleur du produit final sera plus pâle.

Prenez des poires fermes qui ne perdent pas leur doux parfum sous l'effet de la chaleur. La Bosc, la Bartlett et la Packham donnent de bons résultats.

Suggestions de service

Sur des craquelins avec du cheddar fort.

Essayez-la sur de la volaille ou du poisson grillé.

Une heureuse découverte pour remplacer la moutarde dans les sandwichs au jambon.

1ER JOUR

1. Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les concombres et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire tapissée d'étamine, égoutter les concombres et rincer avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.
3. Dans une grande marmite, mélanger le gingembre, le sucre, le piment, la cannelle, le clou de girofle et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les concombres égouttés et les poires, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les concombres et les poires soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.
4. À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique

RELISH AUX COURGETTES ET AUX POIVRONS ROUGES

Tirez avantage de l'abondante récolte de courgettes pour essayer cette recette d'une couleur magnifique.

840 g	courgettes, hachées finement (voir Trucs)	7 tasses
480 g	poivrons rouges, hachés finement	3 tasses
180 g	oignons, en tranches fines	1 ½ tasse
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse
500 g	sucre granulé	2 ½ tasses
2 c. à café	graines de céleri	2 c. à thé
¼ de c. à café	curcuma moulu	¼ de c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Prenez des petites courgettes. Les plus grosses deviennent spongieuses et contiennent de gros pépins qui ne conviennent pas aux marinades.

On peut employer le robot culinaire pour hacher les courgettes. Procédez par étapes pour ne pas les réduire en purée. Il est toutefois préférable de couper les poivrons et les oignons à la main.

Suggestions de service

Faites une bonne salade de pâtes ou de pommes de terre en y ajoutant de la mayonnaise et/ou du yogourt nature et un peu de cette superbe relish.

Vous l'aimerez dans les hot-dogs et les burgers ainsi qu'avec les saucisses grillées.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les courgettes, les poivrons, les oignons et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter les légumes et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés, puis ramener à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

RELISH AUX COURGETTES ET AUX GRAINES DE FENOUIL

Les courgettes et le fenouil évoquent la Méditerranée dans cette recette sucrée subtilement parfumée.

960 g	courgettes, hachées finement (voir Trucs, page 221)	8 tasses
160 g	échalotes ou oignons, hachés finement	1 tasse
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
400 g	sucre granulé	2 tasses
2 c. à café	graines de fenouil	2 c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre de vin blanc	1 tasse
160 ml	vinaigre blanc	⅔ de tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Variante

Pour les amateurs de fenouil : réduire la quantité de courgettes à 720 g (6 tasses) et ajouter la même quantité de bulbe de fenouil haché finement.

Suggestion de service

Mélangez un peu de relish dans une salade de thon pour y ajouter une touche exotique.

1 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les courgettes, les échalotes et le sel. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 2 heures.

2 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

3 Dans une passoire tapissée d'étamine, en procédant par étapes, égoutter les légumes et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver dans la passoire pour compléter l'égouttage.

4 Dans une grande marmite, mélanger le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter les légumes égouttés, puis ramener à ébullition en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient translucides et la préparation un peu plus épaisse.

5 À l'aide d'une louche, verser la relish chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la relish chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

TAPENADE DE CHAMPIGNONS AU CITRON

Une belle façon d'agrémenter vos hors-d'œuvre et vos repas sans vous compliquer la vie.

1 kg	champignons, coupés en deux ou en quatre	2 lb
170 g	échalotes, hachées	1 tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
2 c. à café	zeste de citron, râpé	2 c. à thé
2 c. à soupe	jus de citron frais	2 c. à soupe
1 c. à café	thym frais, haché	1 c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
375 ml	vinaigre de vin blanc	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 125 ML (½ TASSE) OU 4 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande marmite, mélanger les champignons, les échalotes, le sel et le jus de citron. Cuire, en remuant souvent, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les champignons commencent à libérer leur jus. Couvrir, baisser le feu et laisser mijoter, en remuant de temps à autre, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que champignons soient très tendres et la préparation très humide. Retirer le couvercle et cuire à feu moyen-vif, en remuant souvent, pendant 5 minutes ou jusqu'à évaporation presque complète du liquide. Laisser tiédir.

3 Au robot culinaire, en procédant par étapes, hacher très finement la préparation de champignons sans la réduire en purée. Remettre dans la marmite et incorporer le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Laisser bouillir en remuant sans cesse pendant 1 minute.

4 À l'aide d'une louche, verser la tapenade chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la tapenade chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

Au moment de remplir les bocaux, assurez-vous qu'il y a suffisamment de liquide pour couvrir les solides. Au besoin, portez d'autre vinaigre à ébullition et versez-le sur le dessus de la tapenade en respectant l'espace vide requis.

Suggestions de service

Faites des canapés avec des tranches de baguette et une cuillerée de relish.

Cette tapenade fait un excellent condiment avec le rosbif et le bifteck grillé.

TAPENADE DE POIVRONS GRILLÉS

Les poivrons rouges grillés sont encore meilleurs lorsqu'on les mélange avec des herbes fraîches et un bon vinaigre.

• Préchauffer le gril du four (ou le barbecue à puissance moyenne)

6	gros poivrons rouges	6
160 g	oignons rouges, hachés finement	1 tasse
2 c. à soupe	ail, émincé	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sucre granulé	1 c. à soupe
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
250 ml	vinaigre de vin blanc ou rouge	1 tasse
60 ml	eau	¼ de tasse
1 c. à soupe	basilic frais, haché	1 c. à soupe
1 c. à café	romarin frais, haché	1 c. à thé



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 125 ML (½ TASSE) OU 4 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Faites griller vos poivrons vous-même puisque ceux du commerce contiennent des agents de conservation qui ne sont pas dignes des marinades maison.

Ajoutez le surplus de poivrons rôtis dans une soupe ou une vinaigrette.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Si on utilise le gril du four, ranger les poivrons sur une plaque. Faire griller, en les retournant souvent, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient noircis sur toutes les faces. Déposer dans un bol, couvrir de pellicule de plastique et laisser refroidir complètement. Peler, équeuter, évider et épépiner. Jeter le liquide. Au robot culinaire ou à la main, hacher finement les poivrons sans les réduire en purée. Mesurer 480 g (3 tasses). (Réserver le reste pour un autre usage.)

3 Dans une grande marmite, mélanger les oignons, l'ail, le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajouter les poivrons grillés et ramener à ébullition en remuant souvent. Laisser bouillir 1 minute. Incorporer le basilic et le romarin.

4 À l'aide d'une louche, verser la tapenade chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la tapenade chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

TAPENADE DE TOMATES FRAÎCHES ET SÉCHÉES

Tomates fraîches et tomates séchées donnent une tapenade des plus savoureuses.

1 kg	tomates prunes (Roma), pelées, épépinées et hachées	5 tasses
80 g	oignons, hachés	½ tasse
2	gousses d'ail, hachées	2
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
½ c. à café	sel pour marinades	½ c. à thé
½ c. à café	poivre noir du moulin	½ c. à thé
30 g	tomates séchées (voir Trucs)	½ tasse
250 ml	vinaigre de vin blanc ou rouge	1 tasse
2 c. à soupe	basilic frais, haché	2 c. à soupe
2 c. à café	origan frais, haché	2 c. à thé
1 c. à café	sauge fraîche, hachée (facultatif)	1 c. à thé



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 125 ML (½ TASSE) OU 4 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18. L'épépinage prend un peu de temps, mais il réduit la quantité de liquide ajoutée dans la marmite. Le temps de cuisson est ainsi réduit, ce qui permet de préserver le bon goût naturel des tomates.

Par mesure de sécurité, achetez des tomates séchées qui ne sont pas conservées dans l'huile.

Suggestions de service

Étalez-en un peu sur des poitrines de poulet cuites, ajoutez une tranche de brie et passez le tout sous le gril préchauffé du four pour faire fondre le fromage.

Mettez-en une petite quantité sur des côtelettes de veau que vous roulerez et fixerez à l'aide de cure-dents avant de les saisir à la poêle ou de les mettre au four.

Un régal sur des tranches de baguette grillées.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger les tomates fraîches, les oignons, l'ail, le sucre, le sel et le poivre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que les tomates soient tendres. Laisser tiédir.
3. Déposer les tomates séchées et la moitié de la préparation de tomates fraîches dans le bol du robot culinaire. Hacher finement sans réduire en purée, puis remettre dans la marmite.
4. Incorporer le vinaigre et ramener à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les tomates séchées soient tendres et la préparation un peu plus épaisse. Incorporer le basilic, l'origan et la sauge.
5. À l'aide d'une louche, verser la tapenade chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la tapenade chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.


Marinades et
condiments du
monde entier





La mise en conserve est une technique employée dans le monde entier. Dans certains pays, on met les légumes en pot en prévision des longs mois d'hiver tandis que sous les climats tempérés on fait des marinades simplement pour profiter de leur bon goût. Plusieurs marinades populaires dans d'autres parties du monde ne conviennent pas à la mise en conserve domestique puisqu'elles doivent être consommées fraîches au cours des jours ou des semaines qui suivent. J'ai donc dû adapter les recettes en y ajoutant un traitement à l'eau bouillante permettant de conserver les bocaux à température ambiante. La texture sera peut-être un peu différente, mais j'ai essayé de respecter la tradition le plus fidèlement possible.

CAROTTES ET CONCOMBRES MARINÉS AUX PIMENTS

Ces marinades accompagnent divinement les plats d'inspiration asiatique.

1 kg	concombres à mariner de 8,5 à 10 cm (3 ½ à 4 po)	2 lb
750 g	carottes (6 à 8)	1 ½ lb
980 g	glaçons	4 tasses
10	petits piments forts rouges séchés, émiettés	10
300 g	sucre granulé	1 ½ tasse
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
500 ml	vinaigre de riz	2 tasses
375 ml	eau	1 ½ tasse
	Graines de moutarde	
	Graines de céleri	



DONNE ENVIRON 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Les piments forts frais n'ont pas tous la même force, mais les petits piments rouges séchés sont toujours forts, ce qui convient davantage pour cette recette. Une fois émiettés et mis en bocaux, ils nous indiquent que le contenu est piquant.

Procurez-vous un vinaigre de riz naturel. Celui qui est « assaisonné » renferme du sucre et du sel, ce qui pourrait nuire au succès de la recette.

1 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis couper en quartiers sur la longueur. Couper les carottes en bâtonnets de 10 x 1 x 1 cm (4 x ½ x ½ po) ou d'une longueur convenant aux bocaux en prévoyant un vide de 2,5 cm (1 po).

2 Dans un grand bol, étaler le tiers des concombres, des carottes et des glaçons. Couvrir de deux autres couches identiques. Couvrir d'environ 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 3 heures.

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Dans une passoire, égoutter les légumes avec soin et réserver. (Procéder par étapes au besoin.)

5 Dans une marmite, mélanger les piments, le sucre, le sel, le vinaigre blanc, le vinaigre de riz et 375 ml (1 ½ tasse) d'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 5 minutes. Garder le liquide au chaud à feu doux.

6 Préparer un bocal à la fois. Répartir les concombres et les carottes dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter ½ c. à café (à thé) de graines de moutarde et ½ c. à café (à thé) de graines de céleri par bocal. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

DAÏKONS MARINÉS

Les daïkons sont de gros radis blancs abondamment utilisés dans la cuisine asiatique. Servez ces marinades telles quelles ou encore avec les sushis et les plats sautés. Mettez-en aussi un peu dans vos salades.

1ER JOUR

1 kg	daïkons (radis blancs)	2 lb
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe

2E JOUR

200 g	sucre granulé	1 tasse
250 ml	vinaigre de riz	1 tasse
180 ml	eau	¾ de tasse



DONNE 4 OU 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Cette recette peut être doublée sans difficulté. Utilisez alors 4 ou 5 bocaux de 500 ml (2 tasses).

Variante

Daïkons épicés marinés : Ajouter 4 petits piments forts rouges séchés, émiettés, ou 1 c. à café (à thé) de flocons de piment fort en même temps que le sucre.

1ER JOUR

1 Peler les daïkons et ôter les bouts. Couper en deux sur la longueur, puis tailler chaque moitié en quartiers. Couper chaque quartier sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 720 g (6 tasses).

2 Dans un bol résistant à la corrosion, mélanger les daïkons et le sel. Couvrir de 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les daïkons pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les daïkons avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau.

3 Dans une marmite, mélanger le sucre, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute, puis garder le liquide au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Tasser les daïkons dans les bocaux chauds en laissant pour le liquide un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud tout en gardant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

CONCOMBRES MARINÉS À LA CITRONNELLE

Ce mélange de concombres, de citronnelle et de vinaigre de riz est d'une élégance incomparable.

1ER JOUR

2 kg	concombres à mariner	4 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

3	tiges de citronnelle	3
400 g	sucre granulé	2 tasses
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
500 ml	eau	2 tasses
250 ml	vinaigre de riz	1 tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES) OU 3 BOCAUX DE 1 LITRE (4 TASSES)

1ER JOUR

1 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis couper en biais sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po). On en obtiendra environ 1,5 kg (12 tasses).

2 Dans un grand bol, étaler le tiers des concombres et les saupoudrer du tiers du sel. Couvrir de deux autres couches identiques. Couvrir d'environ 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les concombres pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 18 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les concombres avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.

3 Couper et jeter les premières feuilles externes de la citronnelle. Couper les tiges en deux sur la longueur. Retirer la partie tendre du centre, puis la couper en 6 morceaux de 10 cm (4 po). Réserver. Hacher finement le reste de la citronnelle et la nouer dans un carré d'étamine en formant un sachet.

4 Dans une grande marmite, mélanger le sachet de citronnelle, le sucre, le vinaigre blanc, l'eau et le vinaigre de riz. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Ajouter les concombres égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu et jeter le sachet de citronnelle.

Trucs

Pour avoir une texture parfaite, prenez des concombres de même grosseur ayant moins de 2,5 cm (1 po) de diamètre.

Procurez-vous un vinaigre de riz naturel. Celui qui est « assaisonné » renferme du sucre et du sel, ce qui pourrait nuire au succès de la recette.

5 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les concombres dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Ajouter 1 morceau de la citronnelle réservée dans chacun des bocaux de 500 ml (2 tasses) ou 2 morceaux dans chacun des bocaux de 1 litre (4 tasses). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Suggestions de service

Préparez une salade et ajoutez-y ces concombres marinés que vous aurez d'abord mélangés avec de fines tranches de poivron rouge et/ou de mangue verte et de la coriandre fraîche hachée. Pour faire la vinaigrette, mélangez un peu du liquide contenu dans le bocal avec de la sauce de poisson thaïlandaise.

Servez ces marinades avec des caris thaïlandais bien piquants.

AUBERGINES ASIATIQUES MARINÉES

Les aubergines absorbent magnifiquement le bon goût du gingembre. Servez-les sur un plateau de sushis ou des craquelins de riz.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2,5 kg	aubergines asiatiques (environ 10)	5 lb
2 c. à soupe	lamelles de gingembre frais	2 c. à soupe
1 c. à soupe	ail, émincé	1 c. à soupe
65 g	sucre granulé	⅓ de tasse
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
500 ml	vinaigre de riz	2 tasses
250 ml	eau	1 tasse
5 g	coriandre fraîche, hachée	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter les aubergines et, si désiré, les peler (voir Trucs).

3 Couper sur la largeur en tranches de 1 cm (½ po). On en obtiendra environ 1,6 kg (20 tasses).

4 Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les aubergines 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter avec soin. Laisser égoutter complètement sur les plaques recouvertes d'un linge propre.

5 Dans une grande marmite propre, mélanger le reste des ingrédients, sauf la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les aubergines et ramener à ébullition en veillant à toujours les garder complètement immergées. Retirer du feu et incorporer la coriandre.

6 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les aubergines dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Bien répartir le gingembre. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Trucs

L'aubergine asiatique est longue et mince. La couleur de sa pelure varie de pâle à légèrement violacée. On l'appelle parfois aubergine chinoise ou aubergine japonaise. Optez pour celles qui sont lourdes pour leur grosseur et dont la pelure est impeccable. Il est important qu'elles soient fermes.

La pelure des aubergines asiatiques est mince et tendre. Il n'est donc pas indispensable de l'enlever. Mais si elle semble trop épaisse – ou si cela répond mieux à vos préférences –, n'hésitez pas à les peler avant de les couper en tranches.

Procurez-vous un vinaigre de riz naturel. Celui qui est « assaisonné » renferme du sucre et du sel, ce qui pourrait nuire au succès de la recette.

Suggestion de service

Pour ajouter une touche originale, incorporez 2 c. à soupe de tamari dans chaque bocal de 500 ml (2 tasses) après les avoir ouverts.

AUBERGINES ÉPICÉES MARINÉES

Ces marinades rappellent les parfums exquis de l'Asie du Sud-Est. Servez-les avec les caris ou comme hors-d'œuvre sur des craquelins.

- **Plaques ou plateaux recouverts d'un linge non pelucheux**

2,5 kg	aubergines (environ 4)	5 lb
3	piments forts verts longs, épépinés et hachés finement	3
1 c. à soupe	ail, émincé	1 c. à soupe
50 g	sucre granulé	¼ de tasse
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
2 c. à café	graines de fenouil	2 c. à thé
1 c. à café	graines de cumin ou de fenugrec	1 c. à thé
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
160 ml	eau	⅔ de tasse
2 c. à soupe	jus de citron ou de lime frais	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Prenez des aubergines petites ou moyennes pour faire vos marinades. Les plus grosses deviennent spongieuses et contiennent de gros pépins.

Laissez reposer ces marinades au moins 1 semaine avant de les consommer afin que les saveurs aient le temps de bien se développer.

Suggestion de service

Succès assuré avec de l'agneau rôti et de la purée de pommes de terre à l'ail.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Équeuter et peler les aubergines. Couper en cubes de 2,5 cm (1 po). On en obtiendra environ 1,6 kg (20 tasses).
3. Dans une grande marmite d'eau bouillante, blanchir les aubergines 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres lorsqu'on les pique à l'aide d'une fourchette. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter avec soin. Laisser égoutter complètement sur les plaques recouvertes d'un linge propre.
4. Dans une grande marmite propre, mélanger le reste des ingrédients, sauf le jus de citron. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Ajouter les aubergines et ramener à ébullition en veillant à toujours les garder complètement immergées. Incorporer le jus de citron et retirer du feu.
5. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les aubergines dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Plusieurs jours

CHOU MARINÉ FAÇON KIMCHI

La préparation du kimchi est un art qui nécessite un réfrigérateur destiné exclusivement à cet usage. Nous avons simplifié la recette en traitant le chou à l'eau bouillante afin de pouvoir le conserver à température ambiante.

DONNE 6 OU 7 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

2,5 kg	chou vert (environ 1)	5 lb
125 g	sel pour marinades	½ tasse
1,5 litre	eau	6 tasses

2E JOUR

300 g	oignons verts, hachés grossièrement	3 tasses
140 g	gousses d'ail	1 tasse
50 g	piments forts rouges longs, épépinés et hachés grossièrement	½ tasse
50 g	gingembre frais, haché grossièrement	½ tasse
1 c. à soupe	sucre granulé	1 c. à soupe
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1 c. à soupe	piment rouge coréen moulu ou poivre de Cayenne	1 c. à soupe

DERNIER JOUR

750 ml	eau	3 tasses
330 ml	vinaigre blanc	1 ⅓ tasse

1ER JOUR

1 Couper le chou sur la longueur en 6 ou 8 quartiers. Retirer le trognon et les parties coriaces. Couper le chou en tranches sur la longueur, puis sur la largeur en carrés d'environ 2,5 cm (1 po). Déposer au fur et à mesure dans un grand bol résistant à la corrosion en employant la moitié du sel pour saupoudrer finement entre les différentes couches.

2 Dans un bol, mélanger le reste du sel et l'eau en remuant jusqu'à dissolution du sel. Verser sur le chou. Poser une assiette directement sur le chou pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 24 heures.

Trucs

Si le chou est trop gros pour un seul bol, mettez-le dans deux récipients et laissez-le reposer de 15 à 30 minutes pour l'attendrir, après quoi vous pourrez le transvider dans un seul grand bol.

Pour faire un poids sur l'assiette, utilisez des bocaux en verre stérilisés munis de couvercles hermétiques que vous aurez remplis d'eau ou encore un grand sac de plastique résistant rempli de saumure (ne pas le remplir d'eau, car s'il se fissure la saumure sera diluée et la fermentation ne pourra pas se faire de façon adéquate).

2E JOUR

1 Dans une passoire, égoutter et rincer le chou avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver dans le bol rincé.

2 Au robot culinaire, hacher finement les oignons verts, l'ail, les piments hachés, le gingembre, le sucre, le sel et le piment moulu. Racler les parois du bol, puis réduire en purée assez lisse en ajoutant un peu d'eau au besoin.

3 Verser sur le chou et remuer pour bien l'enrober. Déposer dans un grand pot de faïence, bol en verre ou contenant résistant à la corrosion. Poser une assiette directement sur le chou pour faire un poids. Placer quelques bocaux en verre remplis d'eau dans l'assiette (voir Trucs à la page précédente). Couvrir d'un linge non pelucheux et laisser reposer dans un lieu frais (18 à 21 °C/65 à 70 °F) pendant 5 jours à 2 semaines.

PENDANT LA FERMENTATION

1 S'assurer chaque jour que le chou fermente bien. On observera un léger bouillonnement et un changement d'arôme. Au moindre signe de moisissure ou de mauvaise odeur, jeter le chou et le liquide. Après le 5e jour, goûter au kimchi quotidiennement pour déterminer si son goût est suffisamment agréable ou s'il est préférable de le laisser fermenter plus longtemps.

DERNIER JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Égoutter le chou dans une passoire tenue au-dessus d'une grande marmite. Réserver le chou dans un bol. Mélanger l'eau et le vinaigre dans la marmite. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Ajouter le chou et ramener à faible ébullition en remuant souvent.

3 Tasser le chou et le liquide chauds dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Truc

La durée de la fermentation peut varier selon les goûts de chacun. Certains aiment le kimchi «vert», c'est-à-dire légèrement fermenté, tandis que d'autres préfèrent un goût plus franc. Il ne faut pas le laisser fermenter trop longtemps, car il pourrait ramollir et devenir trop fort. (On ne doit pas le laisser fermenter aussi longtemps que la choucroute.) Le dernier jour, on verse du vinaigre dans les bocaux pour avoir un degré d'acidité suffisant garantissant une bonne durée de conservation.

Suggestions de service

Le kimchi traditionnel renferme des anchois ou de la sauce de poisson. Pour un goût authentique, juste avant de servir, incorporez 2 c. à café (à thé) d'anchois en conserve émincés, de pâte d'anchois ou de sauce de poisson dans chaque bocal de 500 ml (2 tasses) ou ajustez la quantité au goût.

On peut servir le kimchi sur du riz servi comme plat principal ou accompagnement.

2 jours

CONCOMBRES, CAROTTES ET DAÏKONS MARINÉS AU GINGEMBRE

Les marinades japonaises sont habituellement servies aussitôt préparées. Nous avons adapté la recette originale afin de pouvoir les conserver plus longtemps.

1ER JOUR

1 kg	concombres à mariner	2 lb
500 g	carottes	1 lb
500 g	daïkons (radis blancs)	1 lb
4 c. à soupe	sel pour marinades	4 c. à soupe

2E JOUR

25 g	gingembre frais, pelé et coupé en lamelles	¼ de tasse
400 g	sucre granulé	2 tasses
1,25 litre	vinaigre blanc	5 tasses
500 ml	eau	2 tasses



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1ER JOUR

1 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) à chaque bout, puis couper en biais sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 750 g (6 tasses).

2 Couper les carottes légèrement en biais en rondelles de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. Couper les rondelles les plus larges en demi-lunes. On en obtiendra environ 390 g (3 tasses).

3 Peler les daïkons et couper les bouts. Couper en deux sur la longueur, puis tailler chaque moitié en quartiers. Couper chaque quartier sur la largeur en tranches de 3 mm (⅛ de po) d'épaisseur. On en obtiendra environ 360 g (3 tasses).

4 Dans un grand bol, étaler le tiers des concombres, des carottes et des daïkons et les saupoudrer du tiers du sel. Couvrir de deux autres couches identiques. Couvrir d'environ 2,5 cm (1 po) d'eau froide. Poser une assiette directement sur les légumes pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 12 à 18 heures.

Trucs

Utilisez des concombres de même grosseur ayant moins de 2,5 cm (1 po) de diamètre pour obtenir une texture idéale.

La racine de gingembre ne doit pas être plissée. La pelure est luisante et sans signe de moisissure. Quant à la chair, on la veut bien juteuse.

Utilisez un couteau éplucheur en Y pour peler la racine de gingembre, puis coupez-la en lamelles à l'aide d'une mandoline Microplane ou d'un couteau bien affûté.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter et rincer les légumes avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau et réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger le gingembre, le sucre, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 10 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Ajouter les légumes égouttés et ramener à ébullition à feu moyen-vif en veillant à toujours les garder complètement immergés. Retirer du feu.

4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, bien répartir les légumes dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Suggestion de service

Ces marinades peuvent être servies comme salade avec les viandes grillées, la volaille ou le poisson. Mélangez-les avec un peu d'huile de sésame ou d'une autre huile végétale juste avant de servir.

2 jours

GINGEMBRE MARINÉ

Pourquoi acheter du gingembre mariné quand il est si facile d'en préparer chez soi? Le secret consiste à utiliser une racine extrêmement fraîche.

1ER JOUR

300 g	gingembre frais, pelé et coupé en lamelles très fines	3 tasses
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé

2E JOUR

100 g	sucre granulé	½ tasse
375 ml	vinaigre de riz (voir Trucs, page 228)	1 ½ tasse
125 ml	eau	½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 125 ML (½ TASSE) OU 3 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

La racine de gingembre ne doit pas être plissée. La pelure est luisante et sans signe de moisissure. Quant à la chair, on la veut bien juteuse.

Utilisez un couteau éplucheur en Y pour peler la racine de gingembre, puis coupez-la en lamelles à l'aide d'une mandoline Microplane ou d'un couteau bien affûté.

Le gingembre devient souvent rose une fois mariné. Il s'agit d'une simple réaction chimique qui se produit entre ses pigments et l'acidité du vinaigre. Vous pouvez le consommer sans danger. On ajoute souvent du colorant alimentaire au gingembre mariné du commerce pour s'assurer qu'il aura une belle couleur rosée.

1ER JOUR

1 Dans un bol résistant à la corrosion, mélanger le gingembre et le sel. Couvrir et réfrigérer pendant 8 à 24 heures.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, égoutter le gingembre en le pressant doucement pour extraire le surplus de liquide. Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter le gingembre et laisser mijoter jusqu'à ce qu'il soit bien chaud.

4 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser le gingembre dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Classique | 2 jours

PETITS CORNICHONS PIQUANTS

Un régal indispensable à toute assiette de charcuteries et de fromages digne de ce nom ! N'oubliez pas la moutarde de Dijon…

1ER JOUR

1,5 kg	concombres à mariner de 4 à 5 cm (1 ½ à 2 po)	3 lb
125 g	sel pour marinades	½ tasse

2E JOUR

2 litres	eau froide	8 tasses
560 ml	vinaigre blanc	2 ¼ tasses
1 litre	vinaigre de vin blanc	4 tasses
5	feuilles de laurier	5
5	brins d'estragon frais de 8 cm (3 po)	5
5	petites échalotes, coupées en deux sur la longueur	5
	Grains de poivre blanc ou noir	



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Les petits concombres ont la peau fine et ont tendance à ramollir et à se détériorer rapidement après la cueillette. Mettez-les rapidement en conserve pour éviter le gaspillage.

Variante

Remplacer l'estragon par des brins de thym frais ou ajouter des brins de thym en même temps que l'estragon.

1ER JOUR

1 Brosser les concombres sous l'eau courante. Ôter une tranche fine de 3 mm (⅛ de po) du côté du pédoncule.

2 Dans un grand bol, étaler le quart des concombres et les saupoudrer du quart du sel. Couvrir de trois autres couches identiques. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 24 heures en remuant doucement de temps à autre.

2E JOUR

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une passoire, en procédant par étapes, égoutter et rincer les concombres avec soin.

3 Dans un grand bol, mélanger 2 litres (8 tasses) d'eau froide et 60 ml (¼ de tasse) de vinaigre blanc. Ajouter les concombres et remuer doucement. Égoutter de nouveau et réserver.

4 Dans une grande marmite, mélanger le reste du vinaigre blanc et le vinaigre de vin. Porter à ébullition à feu moyen-vif, puis garder au chaud à feu doux.

5 Préparer un bocal à la fois. Déposer 1 feuille de laurier, 1 brin d'estragon, 1 morceau d'échalote et ¼ de c. à café (à thé) de grains de poivre dans chacun des bocaux chauds. Tasser les concombres en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Couvrir d'un autre morceau d'échalote. Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CÂPRES DE CAPUCINE MARINÉES

Les câpres véritables sont préparées avec le bouton floral du câprier, un arbuste de la Méditerranée. Mais on peut aussi utiliser les gousses de capucine pour faire des «câpres du pauvre» tout aussi délicieuses.

	Gousses de capucine (jusqu'à 115 g/¾ de tasse)	
	Eau bouillante	
½	petite échalote, coupée en deux sur la longueur	½
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
¼ de c. à café	grains de poivre noir	¼ de c. à thé
125 ml	vinaigre de vin blanc	½ tasse



DONNE JUSQU'À 1 BOCAL DE 250 ML (1 TASSE)

1 Préparer le bocal (voir page 8) et le garder au chaud.

2 Déposer les gousses de capucine dans un bol résistant à la chaleur. Couvrir d'eau bouillante à hauteur. Égoutter aussitôt dans une passoire ou un tamis. Réserver.

3 Dans une casserole, mélanger l'échalote, le sel, les grains de poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Retirer du feu.

4 Déposer les gousses de capucine dans le bocal chaud. Verser le liquide chaud en laissant un vide d'au moins 1 cm (½ po). (Le vide sera beaucoup plus grand si on n'utilise qu'une petite quantité de gousses.)

5 Si le bocal est rempli, éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts. Laisser refroidir complètement. Ces câpres se conservent au réfrigérateur de 2 semaines à 6 mois.

6 Si le bocal n'est pas rempli, laisser refroidir sans mettre le couvercle. Couvrir d'un couvercle de rangement en plastique ou d'un couvercle deux pièces et réfrigérer. Ajouter d'autres gousses de capucine (ou des boutons floraux; voir Variante) au fur et à mesure de leur disponibilité en répétant l'étape 2 chaque fois. Après avoir fait la dernière addition, les laisser mariner au réfrigérateur au moins 2 semaines avant de les consommer.

Trucs

Les gousses de capucine se développent graduellement, ce qui fait en sorte qu'il est difficile d'en avoir plusieurs en même temps, à moins d'avoir accès à des centaines de plantes. Voilà pourquoi on peut ajouter des graines au fur et à mesure dans les bocaux.

Cueillez les gousses dès qu'elles se forment pour la toute première fois (une fois les pétales tombés). Elles seront tendres et d'une belle couleur verte.

Variante

On peut utiliser aussi les boutons floraux des capucines ou les mélanger avec des gousses. Cueillez les boutons lorsqu'ils sont verts et qu'ils ont moins de 1 cm (½ po) de longueur. Il ne doit y avoir aucune trace de pétale à l'intérieur. Sachez que vos plantes ne fleuriront pas et que la production de gousses cessera. Il est donc recommandé d'utiliser d'abord les gousses pour faire ces marinades, puis de cueillir les boutons floraux en fin de saison.

GOUSSES D'ASCLÉPIADE MARINÉES

Souvent considérée comme une mauvaise herbe, l'asclépiade a pourtant des vertus culinaires qui méritent notre attention. Les Amérindiens transforment ses petites gousses en marinades depuis des siècles. À nous maintenant de découvrir leur bon goût…

480 g	petites gousses d'asclépiade (voir Trucs)	4 tasses
1 c. à soupe	sucre granulé	1 c. à soupe
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
500 ml	vinaigre de cidre	2 tasses
125 ml	eau	½ tasse



DONNE ENVIRON 2 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Cherchez des asclépiades qui commencent à croître au début de l'été. Une fois que les fleurs rose pâle à rose foncé sont écloses, des gousses se forment et poussent rapidement. Cueillez-les lorsqu'elles ont de 2,5 à 5 cm (1 à 1 ½ po) de diamètre au point le plus large. Assurez-vous d'avoir la permission de les prélever si les plantes ne poussent pas sur votre terrain. Ne cueillez que les gousses qui n'ont pas été vaporisées d'herbicides ou d'insecticides.

Laissez toujours quelques gousses sur chaque plante afin qu'elles puissent continuer de se reproduire. Ne cueillez jamais les feuilles puisqu'il s'agit de la seule nourriture recherchée par les larves du papillon monarque.

Suggestion de service

Servez-les avec des charcuteries et d'autres marinades exotiques rassemblées dans une belle assiette de hors-d'œuvre.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une marmite d'eau bouillante, blanchir les gousses d'asclépiade 15 secondes. Égoutter et refroidir aussitôt dans un bol d'eau glacée. Blanchir, égoutter et refroidir deux autres fois pour éliminer complètement leur amertume. Goûter un petit morceau d'une gousse et répéter une autre fois au besoin. Égoutter avec soin.

3 Dans une casserole, mélanger le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute. Garder le liquide au chaud à feu doux.

4 Tasser les gousses d'asclépiade dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

OIGNONS MARINÉS À LA MODE HAWAÏENNE

Ces oignons sont délicieux avec le poulet ou le porc rôti ainsi qu'avec le poisson grillé. Servez des boissons tropicales à vos invités pour leur donner l'impression d'être en vacances.

1 kg	oignons de 5 à 8 cm (2 à 3 po)	2 lb
375 g	poivrons verts	2 ¼ tasses
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
875 ml	vinaigre de riz	3 ½ tasses
560 ml	eau	2 ¼ tasses
375 ml	vinaigre blanc	1 ½ tasse
	Flocons de piment fort	



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Trucs

Vous aurez besoin d'environ 2 poivrons verts. Si les lanières ont plus de 10 cm (4 po) de longueur, coupez-les en deux pour qu'elles entrent sans difficulté dans les bocaux.

Le sel hawaïen est très apprécié des gourmets. Si vous avez la chance d'en avoir sous la main, utilisez-le en remplacement du sel pour marinades.

Procurez-vous un vinaigre de riz naturel. Celui qui est « assaisonné » renferme du sucre et du sel, ce qui pourrait nuire au succès de la recette.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Couper les oignons en deux sur la longueur et couper la racine. Couper chaque moitié sur la longueur en quartiers d'environ 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. Séparer les couches et réserver. On en obtiendra environ 1,6 kg (10 tasses).

3 Équeuter et épépiner les poivrons. Couper sur la longueur en tranches de 1 cm (½ po) et réserver. On en obtiendra environ 320 g (2 tasses).

4 Dans une marmite, mélanger le sel, le vinaigre de riz, l'eau et le vinaigre blanc. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Garder le liquide au chaud à feu doux.

5 Préparer un bocal à la fois. Déposer ¼ de c. à café (à thé) de flocons de piment dans chacun des bocaux chauds. Répartir les oignons et les poivrons en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

6 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

PIMENTS JALAPENOS MARINÉS

Cette garniture est idéale pour les tacos, les nachos et autres délices mexicains.

1,5 kg	piments jalapenos	3 lb
1 c. à soupe	sel pour marinades	1 c. à soupe
1,5 litre	vinaigre blanc	6 tasses
1 litre	eau	4 tasses
6	gousses d'ail, coupées en deux	6
6	brins d'origan frais de 10 cm (4 po)	6



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Pour faciliter l'épépinage des jalapenos, évidez les piments entiers à l'aide de la pointe d'un petit couteau avant de les couper en tranches. Cela vous fera gagner du temps au lieu d'épépiner séparément chaque rondelle. Vous pouvez aussi laisser les graines qui finiront par s'accumuler au fond des bocaux.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Équeuter les piments, puis les couper sur la largeur en tranches de 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. Épépiner ou non au goût (voir Trucs) et réserver. On en obtiendra environ 1,2 kg (12 tasses).

3 Dans une marmite, mélanger le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sel. Garder au chaud à feu doux.

4 Préparer un bocal à la fois. Déposer 2 morceaux d'ail et 1 brin d'origan dans chacun des bocaux chauds. Tasser les piments dans les bocaux en laissant de la place pour le liquide tout en gardant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

5 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

PIMENTS SCOTCH BONNET AU BRANDY

Voici de quoi ajouter un doux parfum des Antilles à vos soupes et plats mijotés.

375 ml	brandy	1 ½ tasse
160 ml	eau	⅔ de tasse
500 g	piments Scotch Bonnet, équeutés	1 lb



DONNE ENVIRON 2 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans une grande casserole, mélanger le brandy et l'eau. Porter à faible ébullition à feu moyen en évitant que le brandy devienne trop chaud et prenne feu. Garder au chaud à feu doux.

3 Tasser les piments dans les bocaux en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

4 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.



Trucs

Les piments Scotch Bonnet sont très forts. Ils ressemblent à de minuscules clochettes rouges, orange, jaunes ou vertes. On les remplace souvent par des piments habaneros dans les recettes.

Comme cette recette ne donne pas une grande quantité, vous pouvez omettre l'étape 4 et mettre les piments au réfrigérateur où ils se conserveront pendant 6 mois.

Suggestions de service

Égouttez et épépinez les piments, puis émincez-les finement. Ils remplacent efficacement les piments frais dans les recettes de salsas et de caris.

Ajoutez un peu de brandy pimenté dans vos soupes, surtout celles à base de courges, de patates douces ou de fruits de mer.

2 jours

CITRONS PIQUANTS MARINÉS

Il existe plusieurs variantes à cette recette qui permet de préparer les citrons à la manière des marinades de concombres. Ils sont à la fois salés, épicés, aigres et un peu amers.

1ER JOUR

12	citrons	12
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse

2E JOUR

10	feuilles de Murraya	10
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à café	graines de fenugrec	1 c. à thé
1 ½ c. à café	poivre de Cayenne	1 ½ c. à thé
125 ml	eau	½ tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Certains citrons ont une écorce très épaisse et beaucoup de peau blanche. Si celle-ci a plus de 3 mm (⅛ de po) d'épaisseur, prenez une cuillère à pamplemousse ou le plat d'un couteau pour racler les quartiers d'écorce avant de les tailler en dés.

Suggestions de service

Au moment d'ouvrir un bocal, versez le liquide dans un bol et mélangez-le avec suffisamment d'huile végétale chaude pour couvrir les citrons (environ 125 ml/½ tasse par bocal de 250 ml/1 tasse). Versez sur les citrons et laissez refroidir. Couvrez le bocal et réfrigérez au moins 1 journée avant de consommer. Utilisez les citrons au cours du mois suivant.

Une petite cuillerée de citrons piquants marinés suffit pour illuminer un simple plat de lentilles et de riz.

Servez-les avec un cari doux pour rehausser son goût ou, pourquoi pas, avec un cari piquant pour lui donner encore plus de pep.

1ER JOUR

1. Brosser les citrons sous l'eau courante, puis les couper en deux sur la largeur. Extraire le jus, le filtrer et mesurer 250 ml (1 tasse). Verser dans un bocal hermétique et réfrigérer. (Réserver le reste du jus pour un autre usage.) Couper les écorces en quartiers sur la longueur. Racler et jeter les membranes. Couper les écorces en dés d'environ 5 mm (¼ de po). On en obtiendra environ 450 g (4 ½ tasses).
2. Dans un bol résistant à la corrosion, mélanger les citrons et le sel. Laisser reposer à température ambiante pendant 12 à 24 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une passoire, égoutter les citrons et rincer avec soin. Égoutter de nouveau et extraire le surplus de liquide. Réserver.
3. Dans une grande marmite, mélanger les feuilles de Murraya, les graines de moutarde et de fenugrec, le poivre de Cayenne, le jus de citron réservé et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif. Ajouter les citrons et laisser mijoter 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds. Retirer du feu.
4. À l'aide d'une cuillère à égoutter, verser les citrons chauds dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide de même qu'un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
5. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

MANGUES VERTES PIQUANTES MARINÉES

La recette indienne traditionnelle utilise de l'huile très épicée au lieu du vinaigre. Nous l'avons adaptée afin de pouvoir conserver les mangues plus longtemps.

1,2 kg	mangues vertes, pelées et coupées en dés	7 tasses
3 c. à soupe	sel pour marinades	3 c. à soupe
1 c. à soupe	graines de fenugrec	1 c. à soupe
1 ½ c. à café	graines de cumin	1 ½ c. à thé
1 ½ c. à café	graines de fenouil	1 ½ c. à thé
18	feuilles de Murraya (facultatif)	18
150 g	sucre granulé	¾ de tasse
1 c. à soupe	graines de moutarde	1 c. à soupe
1 c. à café	flocons de piment fort	1 c. à thé
½ c. à café	curcuma moulu	½ c. à thé
680 ml	vinaigre blanc	2 ¾ tasses
375 ml	eau	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 3 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Procurez-vous des mangues vertes dans les épiceries asiatiques ou certains supermarchés. Elles sont souvent rangées avec les légumes plutôt qu'avec les fruits. Si vous n'en trouvez pas, prenez des mangues sucrées qui ne sont pas encore mûres.

Utilisez un couteau éplucheur en Y pour peler les mangues. Séparez ensuite la chair du noyau. Placez les tranches sur une planche à découper, côté plat vers le bas, puis coupez-les en dés de même grosseur. Vous aurez besoin d'environ 10 petites ou de 7 grosses mangues vertes pour cette recette.

Suggestion de service

Servez ces mangues comme salade en les mélangeant avec de l'oignon rouge et du poivron rouge en dés ainsi qu'une petite quantité d'huile végétale.

1. Dans un grand bol résistant à la corrosion, étaler le tiers des mangues et les saupoudrer du tiers du sel. Couvrir de deux autres couches identiques. Poser une assiette directement sur les mangues pour faire un poids. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 1 heure.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Dans une passoire, égoutter les mangues avec soin en les pressant doucement pour extraire le surplus de liquide. Réserver.
4. Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement les graines de fenugrec, de cumin et de fenouil 30 secondes en remuant sans cesse. Transvider aussitôt dans une grande marmite.
5. Ajouter le reste des ingrédients. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre. Laisser bouillir 1 minute. Ajouter les mangues et laisser mijoter, en remuant doucement, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Retirer du feu.
6. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les mangues dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

2 jours

PRUNES MARINÉES À LA JAPONAISE

Vous reconnaîtrez sans doute la saveur unique des prunes japonaises aigres et salées (umeboshi), mais cette recette requiert une technique différente de l'originale.

1ER JOUR

1 kg	petites prunes (environ 40)	2 lb
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe

2E JOUR

250 ml	vinaigre de riz	1 tasse
60 ml	eau	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 4 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Truc

Au Japon, on emploie des abricots (*ume*) et non des prunes pour faire l'umeboshi. Pour cette recette, prenez des petites prunes fermes bleues, vertes ou jaunes. Celles qui sont molles ne donneront pas de bons résultats.

Suggestions de service

Servez-les avec du riz.

Faites une vinaigrette avec des prunes en purée et un peu du liquide contenu dans le bocal. Ajoutez un peu d'huile végétale au goût.

1ER JOUR

1. À l'aide d'une fourchette, piquer les prunes plusieurs fois.
2. À l'aide d'un petit couteau d'office, les couper en deux sur la longueur et dénoyauter.
3. Dans un bol résistant à la corrosion, saupoudrer les prunes de sel et remuer doucement pour bien les enrober. Couvrir et laisser reposer dans un lieu frais pendant 8 à 18 heures.

2E JOUR

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une marmite, mélanger le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu vif. Ajouter les prunes et le liquide qui s'est formé. Chauffer jusqu'à reprise de l'ébullition.
3. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les prunes dans les bocaux chauds en laissant de la place pour le liquide ainsi qu'un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

PÊCHES ÉPICÉES À L'INDIENNE MARINÉES

Ce condiment est un croisement original entre les marinades et le chutney. Il présente à la fois des saveurs sucrée, aigre, piquante et amère. On peut aussi le déguster tel quel.

2 litres	eau	8 tasses
60 ml	jus de citron frais	¼ de tasse
3 kg	pêches mûres fermes (environ 24)	6 lb
3	bâtons de cannelle de 8 cm (3 po), coupés en deux	3
2 c. à soupe	graines de moutarde	2 c. à soupe
1 c. à café	graines de cumin	1 c. à thé
1 c. à café	graines de fenugrec	1 c. à thé
6	gousses entières de cardamome verte	6
2 c. à soupe	gingembre frais, émincé	2 c. à soupe
460 g	cassonade (bien tassée)	2 tasses
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
¼ de c. à café	flocons de piment fort	¼ de c. à thé
1 litre	vinaigre de cidre	4 tasses
375 ml	Gewurztraminer ou autre vin blanc demi-sec	1 ½ tasse
5 g	coriandre fraîche, hachée (facultatif)	¼ de tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Achetez des pêches à noyau non adhérent bien fermes et lourdes pour leur grosseur. Cette recette est idéale pour celles qui sont un peu trop grosses pour être marinées ou mises en conserve en moitiés.

Les gousses de cardamome et les graines de fenugrec sont abondamment utilisées dans la cuisine indienne. On peut s'en procurer dans les magasins d'alimentation naturelle et les épiceries asiatiques. Achetez de petites quantités à la fois afin de pouvoir profiter pleinement de leurs parfums divins.

Suggestion de service

Pour faire un raita fort original, égouttez et hachez finement des pêches épicées marinées et mélangez-les avec du yogourt grec nature et de la coriandre ou de la menthe fraîche hachée.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Dans un grand bol, mélanger l'eau et le jus de citron. Peler les pêches (voir page 17). À l'aide d'un petit couteau d'office, couper les pêches en deux sur la longueur. Couper chaque moitié sur la longueur en tranches de 2 cm (¾ de po) et dénoyauter. Réserver les fruits au fur et à mesure dans l'eau citronnée.

3 Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement la cannelle et les graines de moutarde, de cumin et de fenugrec 1 minute en remuant sans cesse. Transvider aussitôt dans une grande marmite.

4 Ajouter le reste des ingrédients, sauf la coriandre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute.

5 Égoutter les pêches et jeter l'eau de trempage. Ajouter les pêches dans la marmite et laisser mijoter à feu moyen-vif 3 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes. Retirer du feu et incorporer la coriandre.

6 À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les pêches dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po) et répartir les épices. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SAUCE CHILI DOUCE THAÏLANDAISE

On sert habituellement cette sauce avec les rouleaux de printemps thaïlandais, mais elle peut évidemment servir à une multitude d'autres recettes.

25 g	piments thaïs rouges, émincés	¼ de tasse
35 g	ail, émincé	¼ de tasse
800 g	sucre granulé	4 tasses
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
500 ml	vinaigre de riz	2 tasses
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse
2 c. à soupe	zeste de lime, râpé	2 c. à soupe
250 ml	jus de lime frais	1 tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Le piment thaïlandais est petit et piquant. Il a environ 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) de long et 5 mm (¼ de po) d'épaisseur. On lui donne aussi le beau nom de piment oiseau.

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Suggestions de service

Faites-en une sauce à tremper pour les hors-d'œuvre thaïlandais.

Badigeonnez un peu de cette sauce sur la volaille, le poisson ou les fruits de mer grillés au cours des 2 ou 3 dernières minutes de cuisson.

Faites mariner des rondelles de carotte et de concombre dans cette sauce pour composer une salade vraiment savoureuse.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf le zeste et le jus de lime. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Laisser bouillir 1 minute à feu vif et retirer du feu. Incorporer le zeste et le jus de lime.
3. Verser la sauce chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Bien répartir les piments et l'ail. Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la sauce chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX TOMATES, AUX OLIVES ET AUX PIMENTS

Comme les tomates et les oignons sont crus dans cette recette, cette salsa rappelle la fameuse salsa fraîche servie à chaque repas dans la cuisine latino-américaine.

25 g	piments jalapenos, épépinés et hachés finement	¼ de tasse
35 g	ail, émincé	¼ de tasse
2	feuilles de laurier	2
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
2 c. à café	sel pour marinades	2 c. à thé
500 ml	vinaigre blanc	2 tasses
250 ml	eau	1 tasse
1,6 kg	tomates prunes (Roma), pelées, épépinées et hachées	8 tasses
320 g	oignons, hachés finement	2 tasses
80 g	olives noires et/ou vertes en saumure, rincées, égouttées et hachées	½ tasse



DONNE ENVIRON 8 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 4 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)

Trucs

Lisez les instructions sur la bonne façon de peler les tomates à la page 18. Pour les épépiner, coupez-les en deux sur la largeur, puis retirez les graines et la pulpe à l'aide d'une cuillère ou le bout d'un couteau. L'épépinage donne une texture plus ferme à cette salsa.

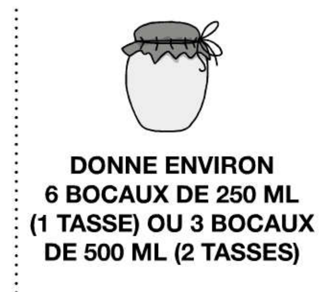
Utilisez des olives conservées dans la saumure (et non dans l'huile) pour avoir un degré d'acidité élevé. Égouttez-les et rincez-les avec soin. Pour les hacher, placez-les à la verticale sur une planche à découper et prélevez la chair à l'aide d'un couteau d'office bien affûté. (Vous obtiendrez environ 4 tranches par olive.) Mettez les tranches sur la planche, côté plat vers le fond, puis coupez-les en petits morceaux. Vous aurez besoin d'environ 15 grosses olives.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger les piments, l'ail, le laurier, le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent jusqu'à dissolution du sucre et du sel. Couvrir et laisser mijoter à feu doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit goûteux. Jeter les feuilles de laurier. Incorporer les tomates, les oignons et les olives. Retirer du feu.
3. À l'aide d'une cuillère à égoutter, tasser les légumes dans les bocaux chauds en laissant un vide de 2,5 cm (1 po). Verser le liquide chaud en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du liquide chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
4. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 20 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

SALSA AUX OIGNONS ROUGES ET AUX PIMENTS

Cette recette est inspirée de la salsa criolla souvent servie avec les repas sud-américains, dont les viandes grillées. Notre version est cuite, mais son goût est semblable à celui de la recette crue originale.

1,5 kg	oignons rouges	3 lb
2 c. à soupe	sel pour marinades	2 c. à soupe
2 à 4	piments jalapenos, épépinés et émincés	2 à 4
200 g	sucre granulé	1 tasse
1 c. à café	poivre noir du moulin	1 c. à thé
1 litre	vinaigre blanc	4 tasses
2 c. à café	zeste de lime, râpé	2 c. à thé
125 ml	jus de lime frais	½ tasse
10 g	coriandre fraîche, hachée	½ tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE) OU 3 BOCAUX DE 500 ML (2 TASSES)



Ajoutez plus ou moins de jalapenos à votre goût. Si vous pouvez vous procurer des piments aji d'Amérique du Sud, ils remplaceront ces derniers à merveille.

1 Couper les oignons en deux sur la longueur et couper la racine. Couper chaque moitié sur la longueur en quartiers fins. On en obtiendra environ 1,3 kg (8 tasses.)

2 Dans un grand bol résistant à la corrosion, mélanger les oignons avec le sel. Couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

3 Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

4 Dans une passoire, égoutter et rincer les oignons avec soin. (Procéder par étapes au besoin.) Égoutter de nouveau.

5 Dans une grande marmite, mélanger les oignons, les piments, le sucre, le poivre et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen-vif en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant souvent, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient presque translucides. Incorporer le zeste et le jus de lime ainsi que la coriandre.

6 À l'aide d'une louche, verser la salsa chaude dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant de la salsa chaude. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY À LA NOIX DE COCO ET À LA CORIANDRE

Le goût de la coriandre fraîche convient davantage aux chutneys conservés au réfrigérateur qu'à ceux qui se gardent à température ambiante.

1 c. à café	graines de cumin	1 c. à thé
4	piments forts verts longs ou Serrano, épépinés et hachés	4
40 g	feuilles de coriandre fraîche (bien tassées)	2 tasses
20 g	feuilles de menthe fraîche (bien tassées)	½ tasse
2 c. à soupe	sucre granulé	2 c. à soupe
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
125 ml	vinaigre blanc	½ tasse
150 g	noix de coco fraîche, râpée (tassée légèrement ; voir Trucs)	1 ½ tasse



DONNE ENVIRON 2 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Pour nettoyer la coriandre, coupez et jetez les racines. Faites tremper les brins dans un évier rempli d'eau froide. Rincez quelques brins à la fois à l'eau courante. Prélevez les feuilles et les tiges les plus tendres et jetez le reste. Asséchez-les dans une essoreuse à salade, puis roulez-les dans un linge non pelucheux avant de les peser ou de les mesurer.

Retirez complètement la couche brune qui recouvre la noix de coco avant de la râper à l'aide du robot culinaire ou d'une grosse râpe.

Faute de noix de coco fraîche, achetez de la noix de coco râpée non sucrée surgelée dans une épicerie asiatique ou antillaise. Faites-la décongeler avant usage.

1 Placer les bocaux sur une grille dans une marmite. Remplir les bocaux et la marmite d'eau. Porter à faible ébullition à feu moyen. Laisser mijoter doucement au moins 10 minutes pour stériliser les bocaux. Laver les couvercles de rangement en plastique (voir page 12) ou les couvercles deux pièces. Retirer les bocaux de l'eau et laisser refroidir.

2 Dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement le cumin 30 secondes en remuant sans cesse. Transvider aussitôt dans un bol et laisser refroidir.

3 Au robot culinaire ou au mélangeur, hacher finement les piments, la coriandre et la menthe avec le sucre, le sel et le cumin. Pendant que l'appareil est toujours en marche, verser graduellement le vinaigre et réduire en purée assez lisse. Ajouter la noix de coco et bien mélanger.

4 Servir immédiatement ou verser dans les bocaux stérilisés en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts. Ce chutney se conserve 2 mois au réfrigérateur.

CHUTNEY AUX BANANES ET À LA MENTHE

Ce chutney est si bon que vous vous surprendrez à le déguster à la cuillère.

175 g	tamarin en bloc (voir Trucs), en petits morceaux	6 oz
750 ml	eau bouillante	3 tasses
240 g	oignons, hachés finement	1 ½ tasse
160 g	raisins secs	1 tasse
3 c. à soupe	gingembre frais, haché finement	3 c. à soupe
345 g	cassonade (bien tassée)	1 ½ tasse
1 ½ c. à café	garam masala	1 ½ c. à thé
1 c. à café	sel	1 c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
½ c. à café	poivre de Cayenne	½ c. à thé
8	bananes mûres (voir Trucs, page 255)	8
60 ml	vinaigre de cidre	¼ de tasse
2 c. à soupe	menthe fraîche, hachée	2 c. à soupe



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Procurez-vous du tamarin dans un magasin d'alimentation naturelle ou une épicerie asiatique. Ce fruit aigre est souvent vendu sous forme de bloc pressé semblable à de la purée de dattes. On doit retirer les graines et la pelure.

Lisez l'étiquette du tamarin pour vérifier s'il contient du sel. Si ce n'est pas le cas, augmentez la quantité de sel à 1 ½ c. à café (à thé) dans la recette.

Si vous n'avez pas de menthe fraîche, ajoutez 2 c. à café (à thé) de menthe séchée en même temps que la cassonade.

Suggestions de service

Faites-en une sauce à tremper pour les entrées indiennes telles que les samosas et les pakoras.

Servez-le sur du poisson grillé ou avec des caris de poisson ou de fruits de mer.

1. Dans un bol résistant à la chaleur, mélanger le tamarin avec l'eau bouillante. Laisser reposer 30 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit parfaitement dilué.
2. Entre-temps, préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
3. Presser fermement la pulpe de tamarin dans un tamis au-dessus d'une grande marmite. Jeter les graines et autres résidus. Ajouter les oignons, les raisins secs, le gingembre, la cassonade, le garam masala, le sel, le cumin et le poivre de Cayenne. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient très tendres et le liquide sirupeux.
4. Entre-temps, écraser les bananes et mesurer 720 g (3 tasses) de purée. (Réserver le reste pour un autre usage.)
5. Ajouter les bananes et le vinaigre dans la marmite. Laisser bouillir doucement à feu moyen, en remuant souvent, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une confiture légère. Incorporer la menthe et, au besoin, écumer avec soin.
6. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
7. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX ABRICOTS PARFUMÉ AU CITRON

Servez ce chutney avec un cari ou un tajine de viande ou de légumes.

4	citrons	4
500 ml	eau	2 tasses
1 c. à café	coriandre moulue	1 c. à thé
1 c. à café	cumin moulu	1 c. à thé
½ c. à café	cannelle moulue	½ c. à thé
960 g	abricots frais, hachés	6 tasses
240 g	oignons, hachés	1 ½ tasse
1 c. à soupe	gingembre frais, émincé	1 c. à soupe
450 g	sucre granulé	2 ¼ tasses
1 ½ c. à café	sel pour marinades	1 ½ c. à thé
½ c. à café	poivre de Cayenne	½ c. à thé
¼ de c. à café	poivre noir du moulin	¼ de c. à thé
250 ml	vinaigre blanc	1 tasse



DONNE ENVIRON 6 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)



Vous aurez besoin de plus ou moins de citrons selon leur grosseur. Il est préférable d'utiliser les mesures de volume pour la chair et les écorces afin de respecter l'équilibre des proportions. Achetez 2 ou 3 citrons de plus au cas où il vous en manquerait.

Prenez un couteau à pamplemousse pour racler la chair attachée à l'écorce des citrons.

Ce chutney épaissit en refroidissant. Il est donc recommandé d'arrêter la cuisson au moment requis même s'il semble trop clair puisqu'il gagnera en texture au moment de refroidir.

1 Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).

2 Brosser les citrons sous l'eau courante, puis les couper en deux sur la largeur. Retirer la chair. Couper les écorces en deux sur la longueur, puis en lanières fines sur la largeur. Mesurer 50 g (½ tasse) d'écorces. Épépiner et hacher la chair, puis en mesurer 240 g (1 tasse). Réserver.

3 Dans une grande marmite, mélanger les écorces de citron avec 500 ml (2 tasses) d'eau. Porter à faible ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser mijoter 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient très tendres. Égoutter et remettre les écorces dans la marmite.

4 Entre-temps, dans une petite poêle sèche, à feu moyen, faire griller légèrement la coriandre, le cumin et la cannelle 1 minute en remuant sans cesse. Transvider aussitôt dans la marmite contenant les écorces.

5 Ajouter la chair de citron et le reste des ingrédients dans la marmite. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient translucides et que la préparation ait la consistance d'une confiture légère.

6 À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.

7 Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 10 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

CHUTNEY AUX BANANES ET AU GINGEMBRE

Ces saveurs à la fois robustes et tropicales font rêver d'un voyage aux Antilles…

1	piment Scotch Bonnet ou habanero, épépiné et émincé	1
240 g	oignons doux, hachés	1 ½ tasse
150 g	gingembre frais, haché finement	½ tasse
305 g	cassonade (bien tassée)	1 ⅓ tasse
1 c. à café	sel pour marinades	1 c. à thé
½ c. à café	piment de la Jamaïque moulu	½ c. à thé
250 ml	eau	1 tasse
12	bananes mûres	12
430 ml	vinaigre de cidre	1 ¾ tasse



DONNE ENVIRON 5 BOCAUX DE 250 ML (1 TASSE)

Trucs

Pour éviter les brûlures, portez des gants jetables au moment de manipuler les piments forts. Prenez aussi le temps de bien laver les ustensiles et la planche à découper ayant servi à les couper.

Vous aurez peut-être besoin de plus ou moins de bananes selon leur grosseur. Il est préférable d'utiliser les mesures de volume pour cette recette afin de respecter l'équilibre des proportions. Achetez 2 ou 3 bananes de plus au cas où il vous en manquerait.

Réduisez 2 ou 3 bananes en purée à la fois. Pour les empêcher de noircir, mélangez les bananes écrasées avec le vinaigre après les avoir mesurées.

Suggestions de service

Délicieux avec un rôti, du poulet à la jerk ou des pois chiches en purée.

Verser ce chutney à la cuillère sur du tilapia ou un autre poisson blanc grillé ou savourez-le avec des crevettes.

1. Préparer la marmite d'eau bouillante, les bocaux et les couvercles (voir pages 8 et 9).
2. Dans une grande marmite, mélanger tous les ingrédients, sauf les bananes et le vinaigre. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent jusqu'à dissolution de la cassonade. Baisser le feu et laisser bouillir doucement, en remuant de temps à autre, pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que les oignons et le gingembre soient très tendres.
3. Entre-temps, écraser les bananes et mesurer 1,2 kg (5 tasses) de purée. (Réserver le reste pour un autre usage.)
4. Ajouter les bananes et le vinaigre dans la marmite. Laisser bouillir doucement à feu moyen, en remuant souvent, pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait la consistance d'une confiture légère. Écumer avec soin.
5. À l'aide d'une louche, verser le chutney chaud dans les bocaux chauds en laissant un vide de 1 cm (½ po). Éliminer les bulles d'air et ajuster l'espace libre au besoin en ajoutant du chutney chaud. Essuyer le bord du bocal et centrer un disque de scellage chaud sur le dessus. Visser la bague jusqu'au point de résistance. Resserrer ensuite du bout des doigts.
6. Ranger les bocaux dans la marmite d'eau bouillante et ramener à ébullition. Laisser bouillir 15 minutes. Fermer le feu et retirer le couvercle. Laisser reposer les bocaux dans l'eau 5 minutes. Étendre un linge propre sur un plan de travail et y laisser reposer les bocaux 24 heures. Vérifier les couvercles et réfrigérer les bocaux mal scellés.

Plusieurs jours

CITRONS CONFITS

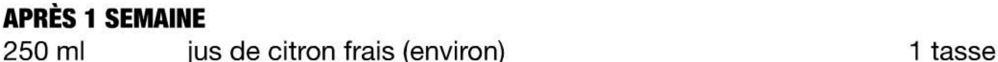
Aucun ingrédient ne peut être comparé aux fameux citrons confits. Cette recette est un véritable trésor de la cuisine marocaine.

1ER JOUR

5	citrons	5
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse
3	clous de girofle entiers	3
1	bâton de cannelle de 8 cm (3 po)	1

APRÈS 1 SEMAINE

250 ml	jus de citron frais (environ)	1 tasse





DONNE 1 BOCAL DE 1 LITRE (4 TASSES)

Truc

Utilisez un bocal à grande ouverture ou un bocal en verre dont le couvercle est muni d'un joint en caoutchouc. Assurez-vous que le contenant est parfaitement hermétique.

Suggestions de service

Ajoutez quelques tranches fines de citron confit à vos tajines.

Mettez une tranche de citron confit dans la casserole de riz pendant qu'il mijote. Jetez-la avant de servir.

Agrémentez vos cocktails d'une torsade de citron confit pour épater vos invités.

1ER JOUR

1 Placer le bocal sur une grille dans une marmite. Remplir le bocal et la marmite d'eau. Porter à faible ébullition à feu moyen. Laisser mijoter doucement au moins 10 minutes pour stériliser le bocal. Laver le couvercle de rangement en plastique (voir page 12) ou le couvercle deux pièces.

2 Brosser les citrons sous l'eau froide. Couper le bout du côté du point d'attache du pédoncule. Prendre un citron à la fois et le placer debout sur une planche à découper, bout coupé vers le bas. À l'aide d'un couteau dentelé, couper le fruit en six sur la longueur sans séparer complètement les quartiers. Faire de même avec les autres citrons.

3 Vider le bocal de son eau. Remplir une cuillère à soupe de sel pour marinades (rase). Tenir un citron au-dessus du bocal et insérer du sel dans les fentes. Déposer dans le bocal, côté coupé vers le haut. Faire de même avec les autres citrons pour remplir le bocal. Ajouter les clous de girofle et la cannelle. Saupoudrer le reste du sel sur le dessus. Essuyer le bord du bocal et poser le couvercle. Secouer doucement le bocal.

4 Garder le bocal dans un lieu frais et sombre pendant 1 semaine en le faisant pivoter doucement chaque jour pour bien enrober les citrons de jus et de sel.

APRÈS 1 SEMAINE

1 Retirer les citrons du bocal, puis les y remettre en inversant l'ordre (ceux du fond doivent maintenant être sur le dessus). Ajouter suffisamment de jus de citron pour les couvrir d'au moins 1 cm (½ po) de liquide. Garder le bocal dans un lieu frais et sombre pendant 3 semaines. L'écorce doit être translucide et le sel presque complètement dissous. Après 3 semaines, garder le bocal au réfrigérateur. Les citrons confits se conservent au froid pendant 1 an.

EMPLOI

1 Couper un morceau de citron confit de la grosseur désirée et remettre le reste dans le bocal. Racler et jeter la chair et les membranes de même qu'une partie de la peau blanche si elle a plus de 3 mm (⅛ de po) d'épaisseur. Couper l'écorce en tranches fines ou l'émincer avant de l'intégrer dans une recette.

Plusieurs jours

ORANGES CONFITES

Le parfum de l'orange devient plus intense lorsqu'on conserve le fruit dans le sel. Cette technique culinaire très ancienne donnera un nouveau souffle à votre façon de cuisiner.

1ER JOUR

5	petites oranges	5
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse
2	feuilles de laurier	2
½ c. à café	grains de poivre noir	½ c. à thé

APRÈS 1 SEMAINE

250 ml	jus d'orange frais (environ)	1 tasse



DONNE 1 BOCAL DE 1 LITRE (4 TASSES)

Truc

Utilisez un bocal à grande ouverture ou un bocal en verre dont le couvercle est muni d'un joint en caoutchouc. Assurez-vous que le contenant est parfaitement hermétique.

Suggestions de service

Mettez un peu d'orange confite dans vos plats mijotés à base de porc ou de bœuf.

Émincez très finement de l'orange confite pour donner de la profondeur aux caris épicés.

1ER JOUR

1. Placer le bocal sur une grille dans une marmite. Remplir le bocal et la marmite d'eau. Porter à faible ébullition à feu moyen. Laisser mijoter doucement au moins 10 minutes pour stériliser le bocal. Laver le couvercle de rangement en plastique (voir page 12) ou le couvercle deux pièces.
2. Brosser les oranges sous l'eau froide. Couper le bout du côté du point d'attache du pédoncule. Prendre une orange à la fois et la placer debout sur une planche à découper, bout coupé vers le bas. À l'aide d'un couteau dentelé, couper le fruit en six sur la longueur sans séparer complètement les quartiers. Faire de même avec les autres oranges.
3. Vider le bocal de son eau. Remplir une cuillère à soupe de sel pour marinades (rase). Tenir une orange au-dessus du bocal et insérer du sel dans les fentes. Déposer dans le bocal, côté coupé vers le haut. Faire de même avec les autres oranges pour remplir le bocal. Ajouter le laurier et les grains de poivre. Saupoudrer le reste du sel sur le dessus. Essuyer le bord du bocal et poser le couvercle. Secouer doucement le bocal.
4. Garder le bocal dans un lieu frais et sombre pendant 1 semaine en le faisant pivoter doucement chaque jour pour bien enrober les oranges de jus et de sel.

APRÈS 1 SEMAINE

1. Retirer les oranges du bocal, puis les y remettre en inversant l'ordre (celles du fond doivent maintenant être sur le dessus). Ajouter suffisamment de jus d'orange pour les couvrir d'au moins 1 cm (½ po) de liquide. Garder le bocal dans un lieu frais et sombre pendant 3 semaines. L'écorce doit être translucide et le sel presque complètement dissous. Après 3 semaines, garder le bocal au réfrigérateur. Les oranges confites se conservent au froid pendant 1 an.

EMPLOI

1. Couper un morceau d'orange confite de la grosseur désirée et remettre le reste dans le bocal. Racler et jeter la chair et les membranes de même. Couper l'écorce en tranches fines ou l'émincer avant de l'intégrer dans une recette.

Plusieurs jours

LIMES CONFITES

La couleur des limes confites est un peu foncée et terne, mais leur goût est exquis ! Parions qu'un seul petit morceau saura vous séduire.

1ER JOUR

10	limes	10
85 g	sel pour marinades	⅓ de tasse
3	gousses entières de cardamome verte	3
1	feuille de laurier	1

APRÈS 1 SEMAINE

250 ml	jus de lime frais (environ)	1 tasse





DONNE 1 BOCAL DE 1 LITRE (4 TASSES)

Truc

Utilisez un bocal à grande ouverture ou un bocal en verre dont le couvercle est muni d'un joint en caoutchouc. Assurez-vous que le contenant est parfaitement hermétique.

Suggestions de service

Utilisez un petit morceau de lime confite pour remplacer les feuilles de lime kaffir (combava) dans vos recettes. Jetez-le avant de servir.

Au lieu de tremper le bord des verres à margarita dans le sel, frottez-le avec un éclat de lime confite. Déposez-le ensuite dans la boisson ou accrochez-le sur le bord du verre.

1ER JOUR

1. Placer le bocal sur une grille dans une marmite. Remplir le bocal et la marmite d'eau. Porter à faible ébullition à feu moyen. Laisser mijoter doucement au moins 10 minutes pour stériliser le bocal. Laver le couvercle de rangement en plastique (voir page 12) ou le couvercle deux pièces.
2. Brosser les limes sous l'eau froide. Couper le bout du côté du point d'attache du pédoncule. Prendre une lime à la fois et la placer debout sur une planche à découper, bout coupé vers le bas. À l'aide d'un couteau dentelé, couper le fruit en quartiers sur la longueur sans les séparer complètement. Faire de même avec les autres limes.
3. Vider le bocal de son eau. Remplir une cuillère à café ou à thé de sel pour marinades (rase). Tenir une lime au-dessus du bocal et insérer du sel dans les fentes. Déposer dans le bocal, côté coupé vers le haut. Faire de même avec les autres limes pour remplir le bocal. Ajouter la cardamome et le laurier. Saupoudrer le reste du sel sur le dessus. Essuyer le bord du bocal et poser le couvercle. Secouer doucement le bocal.
4. Garder le bocal dans un lieu frais et sombre pendant 1 semaine en le faisant pivoter doucement chaque jour pour bien enrober les limes de jus et de sel.

APRÈS 1 SEMAINE

1. Retirer les limes du bocal, puis les y remettre en inversant l'ordre (celles du fond doivent maintenant être sur le dessus). Ajouter suffisamment de jus de lime pour les couvrir d'au moins 1 cm (½ po) de liquide. Garder le bocal dans un lieu frais et sombre pendant 3 semaines. L'écorce doit être presque translucide et le sel presque complètement dissous. Après 3 semaines, garder le bocal au réfrigérateur. Les limes confites se conservent au froid pendant 1 an.

EMPLOI

1. Couper un morceau de lime confite de la grosseur désirée et remettre le reste dans le bocal. Racler et jeter la chair et les membranes. Couper l'écorce en tranches fines ou l'émincer avant de l'intégrer dans une recette.

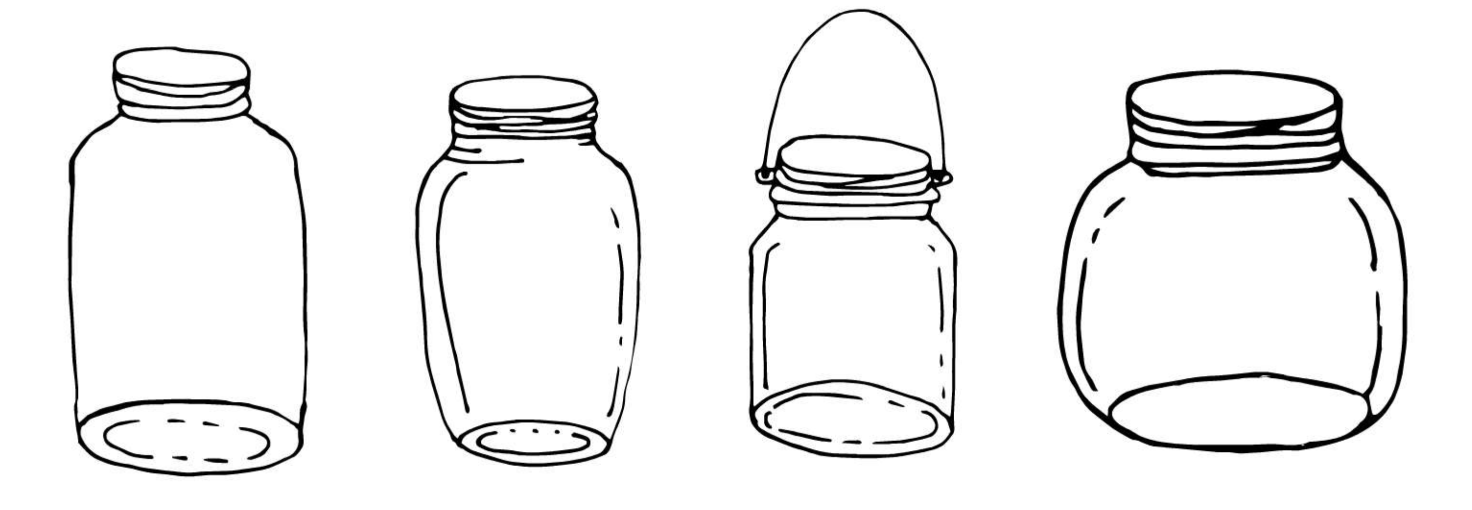
ALTITUDE

Dans ce livre, le temps de traitement à l'eau bouillante est recommandé pour une altitude de 0 à 305 mètres (0 à 1000 pieds). Il est important d'ajuster le temps de traitement pour les altitudes supérieures à 305 mètres (1000 pieds) puisque, l'air y étant moins dense, l'eau y bout à une température inférieure à 100 °C (212 °F). Le temps de traitement doit donc être plus long pour détruire les microorganismes (voir page 7) qui pourraient être présents dans les bocaux.

Pour savoir à quelle altitude se trouve votre résidence, vous pouvez notamment consulter une carte géographique locale, téléphoner à la mairie de votre municipalité ou consulter un site Web fiable tel que Google Earth.

Ajustement pour le traitement à l'eau bouillante des aliments à teneur élevée en acide

Mètres	Pieds	Augmentation du temps de traitement
306-915	1001-3000	5 minutes
916-1830	3001-6000	10 minutes
1831-2440	6001-8000	15 minutes
2441-3050	8001-10 000	20 minutes



REMERCIEMENTS

La création d'un livre de cuisine ne consiste pas uniquement à jeter quelques idées sur papier et à faire relier le tout. L'auteur a besoin des nombreux talents de toute une équipe et je tiens à remercier personnellement chacun de mes collaborateurs pour leur précieux soutien.

Merci au photographe Colin Erricson, à la styliste culinaire Kathryn Robertson et à l'accessoiriste Charlene Erricson pour avoir su transformer mes pots de marinades en véritables œuvres d'art.

Toute ma reconnaissance à mes amis et aux membres de ma famille qui m'ont fait part de leurs commentaires constructifs après avoir goûté mes conserves et qui ont eu la bonne idée de me remettre mes bocaux afin que je puisse les remplir de nouveau. Je pense tout particulièrement aux familles Barker, Edwards, Johnson, Lacarte, Long, Newton, MacDonald, Kleuskens, Moluchi, Lockhart, Paboudjian et Paton. J'espère n'avoir oublié personne.

Une pensée spéciale pour ma bonne amie Teresa Makarewicz, conseillère professionnelle en économie domestique, pour son amitié mais aussi pour ses talents de recherchiste. Elle m'a aidée à mener d'autres projets à bon port pendant que j'étais prise par la production de cet ouvrage. Merci à ma collègue et amie Carol Sherman pour sa patience envers moi et pour avoir fait progresser différents projets alors que j'étais dans les marinades jusqu'au cou.

Au personnel de notre boutique In a Nuttshell et de notre café Nuttshell Next Door, Amanda, Barb, Martine, Miguel, Rachel et Victoria, merci d'avoir veillé sereinement au bon déroulement des affaires, ce qui a permis à Jay de me donner un coup de main. Annie et Lucía, merci pour avoir transformé nos visites au marché en expériences agréables. C'est vous aussi qui alliez acheter les ingrédients quand il m'était impossible de me déplacer.

J'ai un immense respect pour les agriculteurs qui composent brillamment avec les caprices de la nature pour produire des aliments d'une qualité extraordinaire qui assurent notre survie en plus de nous procurer beaucoup de bonheur. Un merci particulier aux Etheringtons de la ferme Buckhorn Caza Berry, à Hayla Evans de la ferme Deer Bay Apple, aux Jacksons de Lakehurst, aux MacLeans de Buckhorn et à tous les producteurs d'aliments du Peterborough Farmers' Market qui ont enduré patiemment mes sempiternelles questions : « À quel moment les tomates seront-elles mûres ? », « Vous reste-t-il d'autres concombres à mariner ? »… et quoi encore ! Ils ont aussi eu la gentillesse de répondre à toutes mes demandes spéciales.

Tout ce que j'accomplis est dû au fait que j'ai la chance d'avoir une famille merveilleuse qui m'encourage à toutes les étapes de mes projets les plus fous. Jay, le mot « merci » ne suffira jamais pour te témoigner ma reconnaissance. Je suis sûre qu'en revenant du travail, tu n'avais pas nécessairement envie de transporter des sacs d'épicerie et de tester des recettes, mais tu l'as toujours fait de bon cœur. Tu as accepté que notre maison soit soudainement transformée en véritable usine de cornichons et tu as pris le temps de nous préparer de bons repas puisqu'on ne peut pas vivre que de marinades. Tu m'as soutenue sans relâche malgré les exigences de cette folle aventure.

Alicia, John, Brent, Dale, Rick, Jack, Zoey et Melanie, merci de m'avoir rappelé l'importance d'avoir une vie en dehors du travail et de passer du temps en famille. Une mention spéciale pour Melanie, qui a goûté une quantité impressionnante de haricots marinés pour être bien sûre que j'avais trouvé la recette idéale.

Maman, ta présence a toujours été un grand cadeau dans ma vie. Merci de m'avoir initiée aux plaisirs de faire des conserves alors que j'étais encore toute petite. Tu as aussi pris le temps de dénicher pour moi des recettes anciennes et de goûter à mes créations culinaires. Ton expérience m'a certainement aidée à m'améliorer.

Papa, merci de me faire part de tes commentaires et de parler de mes réalisations aux autres avec un tel enthousiasme.

Mes chers parents, je vous dédie ce livre, vous qui m'avez appris l'importance de la passion et de l'amour indéfectible.

INDEX

A

B

C

D

E

F

P

S

T

V

DES CONSERVES MAISON

PLUS DE 200 DÉLICES POUR ÉGAYER LES SAISONS



Débordant de recettes classiques qui rappellent les marinades de nos grands-mères (cornichons à l'aneth, betteraves, oignons perlés, relishs et ketchups de toutes sortes), ***Des conserves maison***, c'est une invitation à mettre l'été en pot. Ce livre vous transportera aussi ailleurs grâce à ses caponatas, ses chutneys, ses salsas, ses tapenades et une profusion d'autres sauces chili tout simplement délicieuses. C'est pas mêlant, il vous manquera de pots Mason pour contenir votre enthousiasme!

***Des conserves maison*, c'est le livre généreux par excellence:**

- + de 200 recettes faciles à réaliser
- une liste super pratique des outils essentiels
- des trucs utiles en nombre presque illimité
- des variantes originales pour les esprits plus ambitieux



Jennifer MacKenzie vit en Ontario où elle a fait ses études en sciences de la nutrition. Elle est l'auteure de nombreux livres de cuisine et elle publie régulièrement dans les magazines, dont *Canadian Living*, en tant que spécialiste en économie domestique.

ISBN 978-2-89758-129-9



Rayon librairie: Cuisine
www.saint-jeanediteur.com

Imprimé au Canada
Crédit photos:
Michel Paquet